

PROGRAMACIÓN DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO



Descripción	
Identificación	Código 3034
	Módulo Profesional Técnicas elementales de preelaboración
	Familia Profesional Hostelería y Turismo
	Título Cocina y restauración
	Grado Básico
	Modalidad Presencial
	Profesor/a Pedro Bustamante Casuso
Distribución Horaria	Curso 1º
	Horas 180 horas
	Horas Semanales 5 horas
Tipología de Módulo	Asociado a UC: UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
	Transversal No
	Soporte No
	Complementario No
Síntesis del Módulo	Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de acopio y distribución interna de materias primas en cocina, así como la preparación del lugar de trabajo y las tareas relacionadas con las preelaboraciones y regeneración de alimentos en cocina.

ÍNDICE

	Página
1 Introducción y consideraciones generales	1
2 Normativa a aplicar	2
3 Contextualización del grupo	3
4 Relación entre objetivos y competencias	4
5 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación	5
6 Contenidos básicos	6
7 Distribución temporal de los contenidos	7
8 Enfoques didácticos y metodológicos	8
9 Procedimientos e instrumentos de evaluación del aprendizaje	9
10 Criterios de calificación	
11 Criterios para la recuperación del módulo para el alumno con materias pendientes	10
12 Materiales y recursos didácticos	11
13 Medidas de atención a la diversidad	12
14 Planes, programas y proyectos	13
15 Actividades complementarias y extraescolares	14
16 Criterios para la evaluación de la programación y la práctica docente	15
17 Indicadores de logro	16
18 Planificación de los espacios específicos y equipamientos	17
19 Desdobles, agrupaciones flexibles y apoyos. Planificación de las actividades previstas	18
20 Mejoras previstas para el presente curso académico	19

1. INTRODUCCIÓN Y CONSIDERACIONES GENERALES

Nos encontramos ante la programación del módulo profesional de **Técnicas Elementales de Preelaboración**, un módulo de **primer curso** del ciclo formativo de grado **básico** en Cocina y Restauración

Se trata de un módulo asociado a las siguientes unidades de competencia:

- **UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.**

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para situar al alumnado en el contexto del sector servicios, desempeñando las siguientes funciones

- Recoger y distribuir internamente las materias primas
- Preparar el lugar de trabajo y las tareas relacionadas con las preelaboraciones y regeneración de los alimentos en cocina

Este módulo incluye aspectos como

- Acopio y distribución de materias primas:
- Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:
- Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas Tratamientos básicos:
- Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación
- Regeneración de materias primas

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre

- Descripción, preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
- Fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma.
- Ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

2. NORMATIVA APLICAR

	Estatal	Autonómica
Ordenación	Ley orgánica de Educación (LOE). 2/2006 Ley orgánica para la mejora de la calidad educativa (LOMCE). 8/2013 Ley orgánica por la que se modifica la Ley orgánica de Educación (LOMLOE). 3/2020. RD Ordenación general de formación profesional del sistema educativo 1147/2011 Ley orgánica de ordenación e integración de la FP. 3/2022, de 31 de marzo. Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. Real Decreto 278/2023, de 11 de abril, Real Decreto 658/2024, de 9 de julio Real Decreto 69/2025, de 4 de febrero,	Ley general de educación de Cantabria. 6/2008 Decreto 4/2010, de 28 de enero Orden EDU/47/2024, de 30 de septiembre, por la que se establece la implantación de la Formación Profesional de Grado Básico y el currículo de veinte ciclos formativos de estas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Cantabria. Decreto aprobación reglamento orgánico de los institutos. 75/2010 Orden EDU/8/2022, de 1 de marzo, por la que se aprueban las instrucciones que regulan la organización y funcionamiento de los Institutos de Educación Secundaria de la Comunidad Autónoma de Cantabria
Perfil Profesional	Ley orgánica de las cualificaciones y de la Formación profesional. 5/2002 RD por el que se regula el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales. 1416/2005 RD Cualificación profesional Dirección y producción en cocina 100/2019	
Título	Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica	Orden ECD/71/2014 que establece la implantación de la FP básica y el currículo del ciclo formativo en Cantabria. Orden ECD/130/2016, de 7 de diciembre, que modifica la Orden ECD 72/2014, de 5 de junio, que regula los programas de Formación Profesional Básica que se desarrollen en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Evaluación	Real Decreto 984/2021, de 16 de noviembre , por el que se regulan la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, así como la evaluación , la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato y la Formación Profesional.	Orden EDU/14/2022, de 16 de marzo , por la que se regula la evaluación y la promoción en la Educación Primaria , la evaluación, la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria y el Bachillerato y determinados aspectos relacionados con la evaluación y titulación en Formación Profesional, en la Comunidad Autónoma de Cantabria.
------------	--	--

3.CONTEXTUALIZACIONDELGRUPO

El IES Ataulfo Argenta se encuentra en Castro Urdiales; en la costa del mar Cantábrico, a unos 35 km al oeste de Bilbao y 75 km al este de Santander. Su ubicación lo convierte en un municipio con influencias tanto de Cantabria como del País Vasco.

Su población aproximada está entre 32,000 y 35,000 habitantes, aunque en los meses de verano esta cifra aumenta debido al turismo y a las segundas residencias.

Debido a su carácter turístico, las actividades vinculadas al sector servicios, como hostelería, restauración y comercio, predominan en la zona. Castro Urdiales tiene una oferta gastronómica variada, con numerosos restaurantes, bares y cafeterías, muchos de ellos ubicados en el centro histórico y a lo largo del puerto y la playa. Aunque no hay una cifra exacta pública, se estima que hay entre **100 y 150 establecimientos de hostelería** en el municipio, especialmente enfocados en la comida tradicional cántabra y vasca, con mariscos y pescados frescos como protagonistas.

También hay presencia de trabajos relacionados con la construcción, ya que la zona ha experimentado un crecimiento urbanístico significativo.

Tradicionalmente, la pesca y actividades agrícolas desempeñaron un papel relevante, aunque hoy en día han disminuido considerablemente en comparación con otros sectores.

En lo referente al equipamiento del Departamento de Hostelería y Turismo, se encuentra en un edificio independiente del edificio central del instituto, dedicado principalmente a secundaria y bachillerato.

Caben destacar los siguientes talleres con su correspondiente dotación de herramientas y maquinaria:

- Talleres de Cocina – cocinas modulares.
- Taller de cafetería y comedor
- Taller de economato

El grupo se compone de:

	Hombres	Mujeres
Según sexo	5	4
	Hombres	Mujeres
Según edad		
Menores de 16	3	3
Con 16 años o más	1	1
	Hombres	Mujeres
Según estudios		
Básica	1	
ESO	4	4

Todos los alumnos viven en el municipio de Castro Urdiales o sus alrededores.

En este curso tenemos 4 alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo (ANEAE), casi el 50% del grupo, de los cuales:

- 1 alumno de integración tardía al sistema educativo (ITSE) con dificultades de lectoescritura.
- 3 por condiciones personales, 1 de ellas con riesgo de absentismo y otra con dificultades emocionales considerables con historia de autolesiones.
- Dos de esos mismos Tienen dificultades de aprendizaje asociados a la lectura (posible dislexia).

4. RELACIÓN DE OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Según se recoge en la orden del título, las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asociadas a este módulo profesional, los Objetivos Generales así como la relación entre ellos, son: objetivos generales del ciclo formativo a), b), c) y e); y, las competencias profesionales, personales y sociales a), b), c), f) y g) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS PPS
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.	a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.	b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones	c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sean necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones
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) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.	g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios
u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.	t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.

v)) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.	u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.	v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.	W) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.	x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático	y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional
	z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Resultados de aprendizaje

El conjunto de Resultados de Aprendizaje, constituyen el eje vertebral de nuestra programación. Así pues, comenzaremos por realizar una ponderación de cada resultado de aprendizaje, en función a la contribución que tiene a alcanzar la Competencia General del título y las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asignadas a nuestro módulo a través de los Objetivos Generales. Esta ponderación la encontramos en la siguiente tabla:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PONDERACIÓN
RA1. Acopiar y distribuir materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas	15%
RA2. Preparar maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.	15%
RA 3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	30%
RA 4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	30%
RA5 Regenerar materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar .	10%

Criterios de evaluación

Los criterios de evaluación (CE) constituyen el elemento curricular más importante para establecer el proceso de enseñanza-aprendizaje que permita alcanzar los objetivos generales establecidos para este módulo profesional, y por lo tanto de las competencias a las que están asociados.

Partiendo del análisis de los CE que nos indica la normativa para cada RA, hemos realizado una ponderación de los mismos y le hemos asociado el instrumento de evaluación con el que evidenciaremos la adquisición de la competencia que hay implícita en cada criterio de evaluación:

RA1.Acopiar y distribuir materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas	15%
---	------------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
30	a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.	Prueba Teórica
10	b) Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.	Prueba práctica
20	c) Se han llenado los formularios siguiendo las normas preestablecidas.	Prueba Teórica
10	d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo	Prueba práctica
10	e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido	Prueba Teórica
10	f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.	Observación trabajo diario
10	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	Observación trabajo diario

- Pruebas prácticas: 20 %
- Observación trabajo diario: 10%
- Pruebas teóricas: 60%

RA 2 Preparar maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.	15%
--	------------

%	CE	Inst. Evaluac.
10	a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	Prueba Teórica
10	b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.	Prueba Teórica
30	c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos	Prueba Práctica
30	d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas	Prueba Práctica
10	e) Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación	Observación trabajo diario
10	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	Observación trabajo diario

- Pruebas prácticas: 70 %
- Observación trabajo diario: 10%
- Pruebas teóricas: 20 %

RA 3 Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	30,00%
--	---------------

%	CE	Inst. Evaluac.
10	a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	Prueba práctica
20	b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.	Prueba Teórica
10	c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.	Prueba Práctica
10	d) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.	Observación trabajo diario
10	e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	Prueba Teórica
20	f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	Prueba práctica
10	g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	Observación trabajo diario
10	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	Observación trabajo diario

- Pruebas prácticas: 40 %
- Observación trabajo diario: 30%
- Pruebas teóricas: 30 %

RA4 Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	30,00%
--	---------------

%	CE	Inst. Evaluac.
20	a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.	Prueba Teórica
20	b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.	Prueba Práctica
10	c) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.	Prueba Práctica
20	d) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	Prueba Teórica

20	e)Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	PruebaPráctica
10	f)Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	Prueba Teórica
10	g)Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	Prueba Práctica

- Pruebas prácticas: 50 %
- Pruebas teóricas: 50 %

RA5 Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar .	10,00%
---	---------------

20	a)Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.	Prueba Teórica
10	b)Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.	Trabajo individual escrito
20	c)Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.	Prueba Teórica
20	d)Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.	PruebaPráctica
20	e)Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.	Prueba Práctica

- Pruebas prácticas: 50 %
- Trabajos individuales: 10%
- Pruebas teóricas: 40 %

6. CONTENIDOS BÁSICOS

La estructura de cada título está diseñada para que cada RA se desarrolle a través de un número determinado de criterios de evaluación. A estos elementos curriculares se les asocian unos contenidos básicos que permiten alcanzar las competencias definidas para cada módulo profesional. Para este módulo profesional, estos contenidos básicos y su asociación con los RA son:

RA1. Acopiar y distribuir materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas

- Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
- Áreas 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, métodos sencillos.
- 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

RA2 Preparar maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.

- 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).
- Descripción, características y clasificación de la maquinaria de cocina.
- 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.
- 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.

RA 3 Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.

- 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.

RA 4 Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.

- 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.

RA 5 Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar .

- 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. Riesgos de ejecución.
- Normativa higiénico-sanitaria y de protección ambiental.

7.DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS – UNIDADES DE TRABAJO / APRENDIZAJE

	U.T.	TÍTULO	Temporalización
1ª EVALUACIÓN	1	Maquinaria, batería, útiles y herramientas	26
	2	Instalaciones, equipamiento y organización en la cocina	36
2ª EVALUACIÓN	3	Preelaboración de materias primas en cocina	99
3ª EVALUACIÓN	4	Regeneración de Materias primas. Acabados y presentaciones sencillas	24
TOTAL HORAS DEL MÓDULO			185

1-Maquinaria, batería, útiles y herramientas		
Temporalización: primera evaluación	Duración: 36h	Ponderación: 15%

Objetivos Generales	Competencias
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) 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.
t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.	t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.	u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.	v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.	W) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.	x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
	y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional

Resultados de Aprendizaje

RA 2 Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.

Contenidos teóricos	Contenidos prácticos
- Clasificación de los equipos de cocina. - Condiciones específicas de seguridad que debe reunir batería, maquinaria útiles y herramientas de cocina - Uniformes de cocina: tipos, adecuación y normativa.	- Descripción, clasificación, ubicación y distribución de batería, maquinaria útiles y herramientas de cocina - Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento de batería, maquinaria útiles y herramientas de cocina - Medidas de prevención y seguridad en el manejo de batería, maquinaria útiles y herramientas de cocina

Tareas y Actividades

- El uniforme en cocina: tipos y normativa de seguridad y laboral.
 - Espacios de la cocina: zonas, y usos de cada una. Principio de marcha adelante. clasificación de los equipos de cocina. Generados de calor y generadores de frío.
 - Maquinaria y mobiliario; ubicación, sistemas de seguridad, puesta a punto y puesta en marcha y nuevas tecnologías.
 - batería, útiles y herramientas; ubicación, características, aplicaciones y mantenimiento.
 - Comparativa de distintos proveedores de hostelería, buscando las mejores características de calidad en relación a su precio.

Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	10	Trabajo
b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.	10	Prueba Teórica
c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos	30	Prueba práctica

d)Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas	30	Prueba práctica
e)Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación	10	Prueba práctica
f)Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativahigiénico-sanitaria,deseguridadlaboralyde protecciónmedioambiental.	10	Trabajo
Recursos		
Aulapolivalente/Tallerde cocina.		
Observaciones		

2-Instalaciones, equipamiento y organización en la cocina		
Temporalización: Primeraevaluación	Duración: 26H	Ponderación: 15%

ObjetivosGenerales	Competencias
b)) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas,almacenamientodemercancías, reconociendo sus características y posiblesaplicaciones,paraexecutarlos procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.	a)Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condicionesidóneasdemantenimiento hasta su utilización, a partir de las instruccionesrecibidasylasprotocolos establecidos.
t)Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.	b)Poner a punto el lugar de trabajo, preparandolosrecursosnecesariosy lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
u)Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participacióny el espíritu crítico para resolver situacioneseseincidenciastantodela actividad profesional como de la personal.	g)Ejecutarlosprocesosdeenvasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios
v)) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.	t)Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizandolosrecursosmediantelas tecnologíasdelainformaciónyla comunicación.

w)Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.	u)Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad,empleandocriterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
x)Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a lasdemáspersonasyenelmedio ambiente.	v)Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito detrabajo,contribuyendoa la calidad del trabajo realizado.
y)Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.	W)Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividadeslaboralesevitando daños personales,laboralesyambientales.
z)Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula lascondicionessocialesy laborales para participar como ciudadano democrático.	x)Cumplir las normas de calidad, de accesibilidaduniversal ydiseño para todos que afectan a su actividad profesional.
	y)Actuar con espíritu emprendedor, iniciativapersonalyresponsabilidad enlaelección de losprocedimientos desuactividad profesional
	z)Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente,participandoactivamente en la vidaeconómica, socialy cultural.
ResultadosdeAprendizaje	
RA1.Acopia y distribuyematerias primasinterpretandodocumentos afines a la producción e instrucciones recibidas	
Contenidosteóricos	Contenidosprácticos
-Documentosrelacionadosconel aprovisionamiento y gestión de materias primas -Estructura organizativa y funcional dentro de una cocina. -Sistemas de control de stock	-Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros. -distribución de materias primas y su almacenaje en las partidas. -Medidas higiénico-sanitarias, seguridad laboral y protección ambiental.
Tareas y Actividades	

-Laspartidasylorangosdentrodelacocina -Tiposdeproductosquepodemosencontrarennuestracocina.Definicióny clasificación -Etiquetadodelasdistingtosproductosdeusomascomún.Consumo preferente/caducidad. -Controldemateriasprimassegúnelsistemadeentradasysalidas,asícomosu prioridad en el consumo. -Controllastemperaturasdelascámaras;sistemabásicode "APPCC" -distribucióninternademateriasprimasysualmacenajeendistintoslugaresde las partidas. -búsquedadeproveedoresmaséticosodeKM0. -Hojasdepedidosinternasyexternas.		
CriteriosdeEvaluación	%	IE
a)Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.	30	Prueba Teórica
b)Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.	10	Prueba práctica
c)Seharellenadolahojadesolicitudsiguiendolasnormas preestablecidas.	10	Trabajo
d)Sehanseleccionadolosproductosteniendoencuentalaprioridad en su consumo	10	Prueba práctica
e)Se ha comprobadolacoincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido	10	Prueba práctica
f)Sehantrasladadolasmateriasprimasaloslugaresde trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.	10	Prueba práctica
g)Sehanrealizadotodaslasoperacionesteniendoencuentala normativahigiénico-sanitaria,deseguridadlaboralydeprotección medioambiental.	20	Trabajo
Recursos		
Aulapolivalente/almacéndemercancías/auladeinformática./tallerdecocina.		
Observaciones		
Estaunidaddetrabajoseráobjetodeevaluaciónconstanteduranteelcurso,ya que se trata de un modulo enteramente transversal y de un carácter altamente teórico.		

3-Preelaboración de materias primas en cocina

Temporalización: segunda evaluación	Duración: 99h	Ponderación: 60%
--	----------------------	-------------------------

ObjetivosGenerales	Competencias
b)) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas,almacenamientodemercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesosbásicosdepreelaboracióny/o regeneración.	b)Poner a punto el lugar de trabajo, preparandolosrecursosnecesariosy lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.

c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.	c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sean necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.	g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios
v)) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.	u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.	v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.	w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.	x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
	z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.
Resultados de Aprendizaje	
RA 3 Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	
Contenido teórico	Contenido práctico

-Medidas de prevención y seguridad.	-Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. -Limpieza y preparaciones previas al corte/oración de géneros de cocina. -Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. -Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
-------------------------------------	--

Tarea y Actividades

-Actividades de limpieza y preparación de distintas materias primas; identificación y variedades de carnes, pescados, hortalizas y legumbres. Tratamientos de esterilización y desinfección. -Las especias y los condimentos, marinadas y adobos y majados. -Diferentes tipos de cortes básicos, y técnicas elementales, así como también los diferentes utensilios con los que practicar dichos cortes en carnes, pescados y hortalizas. -Medidas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. -Métodos de conservación aplicables a las distintas materias primas.

Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	10	Prueba práctica
b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.	20	Prueba práctica
c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.	10	Prueba práctica
d) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.	10	Trabajo
e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	10	Prueba Teórica
f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	20	Prueba práctica
g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	10	Prueba práctica
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10	Trabajo

Resultados de Aprendizaje

RA 4 Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.

Contenido teórico	Contenido práctico
-Medidas de prevención y seguridad.	-Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina. -Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.

Tareas y Actividades		
-Caracterización y definición de los diferentes cortes y técnicas específicas de las distintas materias primas. -Preparar la "mise en place" de las distintas piezas específicas. -Diferentes tipos de cortes específicos, así como también los diferentes utensilios con los que practicar dichos cortes en carnes, pescados y hortalizas. -Aplicar técnicas elementales y específicas a cada tipo de corte de distintas materias primas y métodos de conservación (Asar, emparrillar, hervir, etc.) -obtención de piezas con denominación propia de las distintas materias primas y sus métodos de conservación		
Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.	10	Prueba práctica
b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente los equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.	20	Prueba práctica
c) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.	10	Trabajo
d) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	20	Prueba teórica
e) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	20	Prueba práctica
f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	10	Prueba práctica
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10	Trabajo
Recursos		
Aula polivalente/Taller de cocina.		
Observaciones		

4.RegeneracióndeMateriasprimas.Acabadosypresentacionessencillas		
Temporalización: tercera evaluación	Duración: 24h	Ponderación: 10%

ObjetivosGenerales	Competencias
b)) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas,almacenamientodemercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesosbásicosdepreelaboracióny/o regeneración.	g)Ejecutarlosprocesosdeenvasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios
u)Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.	t)Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizandolosrecursosmediantelas tecnologías de la información y la comunicación.
w)Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.	u)Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad,empleandocriterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
x)Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protecciónpersonal,evitandodaños a las demás personas y en el medio ambiente.	v)Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito detrabajo,contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
y)Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.	W)Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividadeslaboralesevitantodaños personales,laboralesy ambientales.
z)Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula lascondicionessocialesy laborales para participar como ciudadano democrático.	x)Cumplir las normas de calidad, de accesibilidaduniversal y diseñopara todos que afectan a su actividad profesional.
	z)Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente,participandoactivamente en la vida económica, social y cultural.
ResultadosdeAprendizaje	

RA 5 Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar .

Contenidosteóricos		Contenidosprácticos	
-Descripción , equipos y característicasdelastécnicasde regeneración. -Normativahigiénico-sanitariayde protección ambiental.		-Procedimientosdeejecucióndetécnicas básicas de regeneración. -Materiasprimasyelaboracionessusceptibles de ser regeneradas	
TareasyActividades			
Materiasprimasencocinaysuregeneración. Distintastécnicasbásicasderegeneracióndemateriasprimasencocina Equipos y procedimientos de regeneración. Problemasypeligrosdelosdistintosistemasderegeneración. Los productos de 4º y 5º Gama. Lascocinas“satélites”.			
CriteriosdeEvaluación		%	IE
a)Sehanidentificadolasmateriasprimasencocinaconposibles necesidades de regeneración.		20	Prueba práctica
b)Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.		20	Prueba teórica
c)Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.		20	Prueba práctica
d)Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.		20	Prueba práctica
e)Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.		20	Trabajo
Recursos			
Aulapolivalente/Tallede cocina.			
Observaciones			

8 ENFOQUES DIDÁCTICOS Y METODOLÓGICOS

El departamento de Hostelería del IES Ataulfo Argentasigue los principios y aspectos didácticos y metodológicos en los que se basa la formación profesional en general y los diferentes currículos de los ciclos formativos de la familia profesional en particular.

El fin último de cada ciclo se resume en su competencia general, por lo que todos los módulos y dentro de cada uno, todas las unidades didácticas deben interactuar. En cada módulo del ciclo de **técnico básico en cocina y**

restauración se profundizará en la adquisición de contenidos bajo una visión global de los procesos que se van a realizar, por lo que las UT están relacionadas entre sí, no son "estancas", sino que los conocimientos adquiridos en una serán aplicados en las siguientes UD y en diversas situaciones a lo largo del curso.

Desde el departamento de Hostelería se establecen algunos de los aspectos didácticos y metodológicos a seguir por los docentes pertenecientes al departamento, para que el proceso de enseñanza-aprendizaje se desarrolle correctamente.

- Crear en el aula un clima abierto, confiado y relajado que acerque a la materia al alumnado, sin olvidar que se están formando para insertarse en el mundo laboral.
- Promover la participación y favorecer el debate, fomentando la tolerancia y el respeto a las ideas ajenas. De este modo conseguiremos que el alumnado construya sus propios criterios y se capacite para expresarlos. Se censurará de manera clara y rotunda cualquier comportamiento discriminatorio.
- Se propiciarán las condiciones para que el alumno adquiera seguridad y confianza en sí mismo, lo que le permitirá, entre otras cosas, tomar decisiones propias y asumir responsabilidades.
- Tras valorar los conocimientos previos del alumnado, al comenzar la fase de exposición, no solo se seguirá el método expositivo de clase magistral, sino que se realizarán actividades prácticas. El docente actuará como "guía". Estas actividades sirven para definir los conceptos fundamentales y dar las pautas de actuación durante el proceso; así como estimular y encauzar el trabajo posterior del alumnado. Se usará el medio que tenemos a nuestro alrededor como primer punto de referencia y sobre él, se construyen aprendizajes significativos que conecten con la realidad, el mundo económico, laboral, social y personal. Además, los nuevos contenidos se presentarán de forma gradual. El alumnado debe recoger apuntes y plasmarlos en el cuaderno de clase, cuando así lo considere el profesor o profesora.
 - La motivación al alumnado se hace utilizando diferentes estrategias:
 - Utilizando materiales específicos de la familia profesional
 - Creando situaciones lo más reales posibles. Primero se realizarán actividades simuladas en las que se demostrará la utilidad de lo aprendido para defenderse en un medio productivo real. Aquí el alumnado con algún tipo de experiencia laboral pueden desempeñar un papel muy activo al poder relatar las sus compañeros/as.
 - Pero son las prácticas reales las que más les ayudan a adquirir hábitos propios del trabajo, les motiva y les predispone hacia el diálogo, respeto por las opiniones de otras personas, etc. La mejor situación real se realiza en la aula-taller de cocina y

pastelería, y en el servicio de apertura de cafetería y de comedor.

- Otra forma de motivación es usar la pregunta como elemento dinamizador para conducir al grupo hacia el debate.
- Presentaciones interesantes, tanto en la forma como en el contenido.
- En el caso del **técnico básico en cocina y restauración**, y en algunas ocasiones, la toma de decisiones será consensuada o negociada entre el alumnado y el docente. Las decisiones consensuadas deben ser promovidas y/o aceptadas por el docente y se llevarán a cabo siempre que el alumnado demuestre la responsabilidad suficiente en la consecución de los objetivos marcados.

• Como docentes uno de los principios didácticos y metodológicos que debemos transmitir a nuestro alumnado es aprender a aprender. El aprendizaje no se limita al tiempo que nuestros alumnos y alumnas están en el centro, fuera de él y a lo largo de toda su vida deberán actualizarse sus conocimientos y adquirir nuevas competencias para adaptarse a los cambios en el mercado laboral. Desde el departamento de Hostelería y Turismo se anima a sus profesores a fomentar entre su alumnado la investigación individual, la búsqueda de información, el trabajo autónomo y autosuficiente. Este trabajo será guiado por el profesorado al principio. De esta forma ayudaremos a formar profesionales capaces

de evolucionar en el futuro construyendo su propio aprendizaje y que nunca dejen de aprender.

- Es importante también que el alumnado evalúe el proceso de enseñanza-aprendizaje. En este caso, al final de cada evaluación, se llevará a cabo un debate abierto en el aula para que las posibles sugerencias del alumnado al profesor sean tenidas en cuenta en el futuro.
- Los docentes promoverán en sus clases el manejo de las diversas fuentes de información y de materiales en distinto soporte sobre la situación actual y futura del sector de la hostelería, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

Por otro lado la metodología será **activa**, para sea el propio alumno, a través de un proceso de reflexión y búsqueda, el que vaya descubriendo en cada momento los conocimientos necesarios para afrontar la materia relacionada en los contenidos conceptuales de este módulo, así como **motivadora**, basada en crear y mantener en el aula un clima abierto, confiado y relajado de manera que se contribuya a acercar al alumno a la materia. Se intentará conseguir del alumno una autoconstrucción de los criterios para que gracias a su propia confianza, a la seguridad en sí mismo pueda evolucionar con la autonomía necesaria promoviendo un óptimo nivel de participación que favorezca el debate. Consecuencia de ello sería la posibilidad de tomar futuras decisiones sin miedo al error, asumiendo las responsabilidades necesarias estando abierto al diálogo y adquiriendo los hábitos de su entorno profesional y respetando las opiniones de los demás. Para infundir en el aula esta metodología motivadora el profesor deberá utilizar las preguntas abiertas como elemento expositivo y dinamizador del grupo tratando de provocar ese debate.

Finalmente también será **socializadora**, se promocionará el trabajo en equipo como práctica docente a modo de estimulación y motivación a la participación. El profesor, al actuar como guía del aprendizaje, expondrá al principio de cada tema los conceptos fundamentales y dará las pautas de actuación que sirvan para encaminar el trabajo a desarrollar en esa unidad por el alumno que serán propuestas y supervisadas posteriormente.

Metodología en el aula

1.- El *aprendizaje del idioma* debe incluirse también en su enfoque globalizador y que los alumnos comprendan la necesidad de poder comunicarse en el uso de esta lengua en su trabajo, para lo que deberán conocer aquellos **“términos básicos”**, relacionados con el perfil profesional.

2.- Se favorecerá la autonomía y el trabajo individual y grupal.

3.- El planteamiento a priori inicial de curso en cuanto a las prácticas de taller es de iniciar la clase práctica con una breve explicación-esquemática de qué es lo que se pretende enseñar, cómo se va a llevar a cabo dicho proceso y desde luego, organizar a los alumnos en tareas que tengan que ver con el orden, la disciplina en la concentración y las técnicas de corte-ejecución y de manipulación-limpieza. Los alumnos tomen el apunte base/ receta de la breve explicación inicial y posteriormente se distribuirá las elaboraciones con las que se han de trabajar. *Se adaptarán los procesos técnicos-prácticos al número de alumnos (grupos de trabajo establecidos) e incluso al interés personal que estos demuestren y/o en su caso el grado de madurez.*

4.- En otros supuestos prácticos la ejecución se efectuará por grupos (reducidos) o de manera individual para promover la autonomía.

5.- Siguiendo con la metodología de la aula de prácticas, también habrá supuestos prácticos que se complementan a otras elaboraciones o R.A (ut 5). Por lo que la repetición de conceptos para que los puedan asimilar lo mejor posible es una constante durante todo el curso.

6.- En cuanto a la metodología o planteamiento para las clases de teoría de aula a priori, se explicará el tema a concretar acercándose en lo posible a la práctica en cuestión, al objeto de interrelacionar los conceptos práctico-teóricos. además de realizar mínimo un trabajo y una prueba escrita por cada resultado de aprendizaje.

-Portanto, el alumno tomará nota de la explicación que versará sobre el tema concreto, además de poder tener esta información implementada en sus propios apuntes y realizará un **cuaderno del aula/taller** que se pedirá a final de cada evaluación y que será *indispensable para poder aprobar.*

Sin poder soslayar lo que un centro de educación pública es y las exigencias que plantea de uniformidad y tipificación, se puede concluir que el centro se rige por estos principios metodológicos:

1. Respeto a la individualidad del alumnado.

Métodos pedagógicos y didácticos propios.

α) Evaluaciones sumativas, formativas y diagnósticas.

β) Educación personalizada.

χ) Tutorías y planificación.

δ) Clases prácticas y participativas. Clases de laboratorio.

ε) Clases magistrales fundamentalmente como introducción.

φ) Trabajos individuales y en grupo de carácter colaborativo. Se ha iniciado una tendencia hacia los trabajos cooperativos.

2. Colaboración entre el alumnado y el profesorado con el interés de fortalecer las responsabilidades individuales y sociales.

a) Desarrollo de actividades por las tardes con vistas a ampliar el currículo. Proyecto destrezas para la vida.

b) Integración de varias competencias en una misma actividad.

3. Importancia de la educación por encima de la instrucción.

α) Coordinación y toma de decisiones conjuntas enfocadas a la ayuda del alumnado.

β) Mejora de la lectura y la comprensión de diferentes enunciados.

4. Educación Humanista y real para la vida cívica y la dignificación del ser humano.

a) Educación no discriminatoria.

b) Atención a la escucha atenta: aprender a hablar y escuchar.

c) Educación emocional.

d) Educación con valores y principios cívicos y democráticos.

e) Iniciativas de aprendizaje-servicio.

f) Aperturadelcentroalacomunidad.

9 PROCEDIMIENTOSEINSTRUMENTOSDEEVALUACIÓNELAPRENDIZAJE

La evaluación tendrá un carácter continuo, esto significa que los alumnos y alumnas serán evaluados desde el primer día hasta el último. En concreto el proceso se llevará a cabo de la siguiente manera:

- **Evaluaciones formativas**: Los objetivos que los alumnos deben alcanzar a lo largo del curso tienen que ser logrados de forma gradual, el control del progreso debe realizarse diariamente y concretarse, de forma oficial en las evaluaciones trimestrales que son consideradas como formativas. Estas evaluaciones servirán para valorar la evolución del alumnado y así mismo detectar la idoneidad de la metodología usada por el profesor para poder realizar las adaptaciones oportunas. En las evaluaciones parciales se emitirán calificaciones parciales del módulo profesional que serán tenidas en cuenta a la hora de la calificación final.
- **Evaluación final o sumativa**: Será la correspondiente al final del curso y medirá tanto los aprendizajes conseguidos en los alumnos y alumnas como el grado de éxito en la tarea llevada a cabo por el docente.

La evaluación final del módulo profesional lo evalúa y califica con carácter final.

SESIONES DE EVALUACIÓN:

Para el alumnado que cursa los ciclos formativos de Formación Profesional Básica, la evaluación y acreditación académica se atenderá a lo establecido en la Orden EDU/66/2010, de 16 de agosto, de evaluación y acreditación académica en las enseñanzas de Formación Profesional del Sistema Educativo en la Comunidad Autónoma de Cantabria, teniendo en cuenta que debe adaptarse el contenido de los artículos 8.7.b), 11.2 y 12 para los ciclos de Formación Profesional Básica en los términos que se señalan a continuación:

PRIMERA EVALUACIÓN Antes del 20 de diciembre
SEGUNDA EVALUACIÓN Antes del 24 de marzo
PRIMERA EVALUACIÓN FINAL Antes del 7 junio
SEGUNDA EVALUACIÓN FINAL Antes del 24 junio

La evaluación debe ser individualizada ya que valora los progresos de cada alumno/a en relación con su situación de partida.

Los instrumentos, procedimientos y actividades de evaluación a emplear son:

- **Registro en el cuaderno del profesor:** la **observación diaria** es una herramienta muy útil a la hora de medir la atención, responsabilidad e iniciativa en el aula, la actitud de respeto que manifiestan hacia sus compañeros y hacia el profesorado, el nivel de participación y colaboración, su eficiencia y correcta realización de las actividades propuestas y el orden y la limpieza en la realización de las mismas, el tratamiento de la información y uso de la terminología adecuada, la calidad y oportunidad de las intervenciones. En este módulo primará sobre todo su comportamiento en las horas prácticas en cocina, la asistencia, el respeto a los compañeros y actuar de manera higiénica. Aspectos que serán registrados a diario.
- **Rúbricas:** es un instrumento en el que el/la profesor/a establece los aspectos más importantes relacionados con una actividad y los valora uno por uno. La nota final de dicha actividad será la media de las obtenidas en cada uno de los aspectos a valorar. Será el instrumento para evaluar las **pruebas prácticas**.
- **Pruebas objetivas:** para valorar **conocimientos teóricos** sobre un determinado tema o el grado de control sobre una determinada actividad. Se valorará la precisión en la resolución y el grado de creatividad y soltura. No solo mediremos si se comprenden los contenidos tratados, sino también si se tienen dificultades y cómo abordarlas.
- **Trabajos individuales escritos:** se realizará uno por cada RA y preferiblemente se harán en el aula usando herramientas informáticas para trabajar las destrezas digitales a la vez.

10 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En el módulo de "Técnicas elementales de Preelaboración", se seguirán los porcentajes siguientes en cuanto a criterios de calificación:

evaluación	UT	%	Prueba teórica	Trabajo	Prueba práctica
Primera	1	15	50%	5%	45%
	2	15	50%	5%	45%
Segunda	3	60	50%	5%	45%
Tercera	4	10	50%	5%	45%
TOTAL		100,00 %			

El trabajo diario y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que debe quedar reflejado en las notas.

En cada trimestre se realizará una media ponderada de las calificaciones obtenidas gracias a los diferentes instrumentos de evaluación empleados.

La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10. Para aprobar cada evaluación deberán estar superados todos los Resultados de Aprendizaje de esa etapa con una nota media mínima de 5.

Todas las notas por debajo del 5 serán redondeadas a la baja, es decir, una nota media de 4,9 equivaldría a un 4 en la calificación de esa evaluación y así sucesivamente. El mismo criterio se seguirá para redondear el resto de calificaciones.

Solamente en el caso de que el alumno demuestre un comportamiento ejemplar en el aula a diario, se estudiará la posibilidad de redondear la nota al alza en su beneficio.

La calificación final del módulo será resultado de hacer la media de todas las evaluaciones, se da por superado si se obtiene un 5 o más y la nota final será también un número entero entre 1 y 10. El redondeo se hará de la misma manera que para las notas de cada evaluación, toda nota por debajo del 5 se redondeará a la baja, con la excepción previamente planteada de tratarse de un alumno con un comportamiento ejemplar durante todo el curso.

Además, el alumnado conocerá los criterios de calificación desde principio de curso ya que es necesario que sepan en todo momento qué se espera de ellos ya que de esta manera contribuimos a nuestro objetivo de hacerles "protagonistas" de su propio aprendizaje.

11 CRITERIOS PARA LA RECUPERACIÓN DEL MÓDULO CON MATERIAS PENDIENTES

A través de los diferentes instrumentos de evaluación iremos evaluando los Criterios de Evaluación de cada resultado de aprendizaje.

Cuando un alumno no supere algún CE deberá recuperar esos criterios de evaluación teniendo aprobado la parte que corresponda del RA.

Para ello en cada evaluación se desarrollarán pruebas de recuperación de los contenidos teóricos y pruebas de recuperación de los contenidos prácticos.

Si no consiguen recuperar los CE no superados los arrastrarán a la primera evaluación final en primera instancia y a la segunda si se da el caso.

a) Programa de recuperación si no se supera el módulo en la evaluación final ordinaria de junio del primer curso:

- Examen: 50% práctico y 50% teórico.
- Entrega de todos los trabajos suspendidos o no entregados
- Realización de actividades y asistencia a clase: dan la oportunidad de subir hasta un punto sobre la nota del examen. En ningún caso baja la nota final.

b) Programa de recuperación si no se supera el módulo en la 2ª evaluación final de junio del primer curso:

Con el fin de facilitar al alumnado la recuperación se establece el siguiente programa de recuperación:

- Se realizará un mínimo de un trabajo escrito por trimestre con los contenidos indicados por el profesor.
- Se establecerá con el alumno una hora de tutoría a la semana si fuera necesario, para poder explicarles los contenidos que le supongan un esfuerzo de asimilación.
- En el caso de que el alumno no sea capaz de recuperar el módulo a base de trabajos escritos se realizará un examen práctico y un examen teórico con los contenidos trabajados a lo largo de todo el módulo.

12 MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los materiales a emplear en este módulo serán los siguientes:

Fungibles:

- Folios dinA4 en blanco.
- Bolígrafos.
- Lápices del nº2.
- Rotuladores permanentes.
- Tizas.

No fungibles:

- Ordenadores con conexión a internet.
- Fotocopiadora.
- Pizarra.
- Proyector.

Medios telemáticos

- Microsoft teams.
- Zoom.
- Moodle.
- Correo Outlook.
- Gmail y otras herramientas de google.
- Kahoot.
- Genially.
- Youtube.
- Blogs y diferentes páginas webs de cocina.

Recursos didácticos y material de consulta:

- Se tomará como referencia el libro de la editorial Paraninfo: "Técnicas elementales de Preelaboración" para la FPB y otros similares.
- Revistas de cocina.
- Documentales y películas relacionadas con la materia. Revistas de cocina.
- Documentales y películas relacionadas con la materia.

Los alumnos de 1º de FPB de Cocina y Restauración deberán traer a clase: los siguientes **uniformes:**

- Gorro blanco tipo champiñón.
- Chaquetilla blanca de manga larga.
- Pantalón de cuadros azul y blanco..
- 2 Delantales azules de peto.
- Calzado blanco o negro antideslizante de uso exclusivo en cocina.
- Calcetín blanco o negro

13 MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La LOMLOE establece en su Título II sobre Equidad en la Educación, en su Capítulo I respecto al alumnado con necesidad específica de apoyo educativo que “Las administraciones educativas dispondrán los medios necesarios para que todo el alumnado alcance el máximo desarrollo personal, intelectual, social y emocional”. Corresponde a las administraciones educativas por tanto, asegurar los recursos necesarios para que los alumnos y alumnas que requieran una atención educativa diferente a la ordinaria, puedan alcanzar el máximo desarrollo posible de sus capacidades personales y, en todo caso, los objetivos establecidos con carácter general para todo el alumnado que está estudiando este módulo.

En el presente grupo existen necesidades educativas especiales. Se ha detectado en algún caso indicadores de dislexia y dificultades del lenguaje asociados al habla o la escritura. Se detecta gran desfase curricular, en varios casos por historia de absentismo, repeticiones y falta de esfuerzo y/o seguimiento en el contexto familiar. Es necesario adaptarse a los diferentes ritmos de aprendizaje y carencias, que, en un grupo tan heterogéneo, requiere mucho acompañamiento no solo en las horas de práctica, también en las académicas.

Atender a la diversidad significa, por tanto, adoptar una metodología que favorezca la motivación intrínseca y el aprendizaje de todos y cada uno de los alumnos, partiendo de sus diferencias y potenciando sus capacidades. Las medidas a tomar para ello serán por tanto proponer actividades abiertas para que cada alumno las realice según sus posibilidades.

- Ofrecer actividades con una graduación de dificultad en cada unidad de trabajo.
- Organizar los aprendizajes mediante proyectos que les ayuden a relacionar y aplicar conocimientos.
- Aprovechar situaciones de heterogeneidad como los grupos cooperativos que favorezcan los procesos de enseñanza aprendizaje y permitan a los alumnos más eficientes ayudar a los que puedan tener algunas dificultades.
- Dar la oportunidad de hacer actividades y pruebas objetivas en modo oral.
- Proporcionarle materiales de apoyo.
- Repasar lo aprendido en las clases anteriores.
- Fomentar el refuerzo positivo.

El alumnado con o sin necesidades específicas puede necesitar además de manera puntual o permanente un ritmo de trabajo adaptado, un método de aprendizaje distinto o un instrumento de evaluación específico que le será proporcionado.

Atender las necesidades especiales significa en resumen, mantener una actitud positiva de acogida a todo tipo de alumnado, permitiéndoles acceder al aprendizaje permanente y a la posibilidad de cualificarse profesionalmente, eso será en última instancia nuestro objetivo.

Otra cuestión detectada al respecto es la dificultad económica de algunas familias para la compra de los uniformes, hecho de deberá ser abordado y proponer alternativas que agilicen la obtención del material para todo el alumnado y no suponer un elemento más de desventaja social y educativa.

Es cierto que **no se prevén realizar adaptaciones curriculares significativas que puedan afectar a las competencias que conforman el título**, puesto que entonces no se podría certificar la adquisición de las mismas y acreditar su cualificación en el perfil correspondiente, pero sí ciertas adaptaciones de acceso o de metodología que faciliten su adquisición (adaptaciones de entorno, por ejemplo en el caso de un alumno que necesita estar cerca de la pizarra por la vista).

No debe de entenderse la atención a la diversidad como un conjunto de medidas extraordinarias, para alumnos con graves dificultades de aprendizaje, sino que en el aula, cada día, debemos de arbitrar medidas de atención diferenciada para los alumnos; actividades de refuerzo, repaso, ampliación ...

De igual forma, se contempla en la Orden EDU/66/2010, que los alumnos con discapacidad serán evaluados con las adaptaciones de tiempo y medios apropiados a sus posibilidades y características, incluyendo el uso de sistemas aumentativos y alternativos de comunicación y la utilización de apoyos técnicos que faciliten el proceso de evaluación.

Mencionar, por último, que como recurso de gran utilidad, está el contar con el asesoramiento y colaboración del Departamento de Orientación. Sus profesionales en pedagogía y psicología serán de ayuda a la hora de sugerir diferentes estrategias para una atención educativa personalizada.

El que haya diferentes personas conlleva que haya DIVERSIDAD de aptitudes, de capacidades intelectuales, de conocimientos, de lenguaje, de intereses (relacionados directamente con valores), de motivaciones, etc.

Nuestro sistema de enseñanza marcados metas:

- Que todas las personas puedan alcanzar los niveles mínimos.
- Que todas las personas lleguen lo más cerca posible de su máximo desarrollo.

No obstante, pueden considerarse una serie de medidas personalizadas que podrían resumirse en las siguientes:

- Evaluación continua y periódica de los contenidos mínimos.
- Revisión personalizada de las actividades propuestas.

- Propuesta de tareas negociadas que responsabilicen a personas y pequeños grupos.
- Distribución de la clase en grupos de trabajo de composición variable: homogéneos cuando se trata de actividades de recuperación, de refuerzo o de consolidación y síntesis de lo estudiado; heterogéneos cuando se trata de iniciar un nuevo tema.

Realizaciónde

- Distintosexámenesderecuperación.
- ActividadesconTICsadecuadasaellos.

Desde el departamento de orientación, nos indican que en este grupo no hace falta ningún tipo de adaptación curricular tras observar los expedientes que obran en su poder a principios de curso. Aunque se ha detectado en algún caso indicadores de dislexia y dificultades del lenguaje asociados al habla o la escritura. Sí se detecta gran desfase curricular, en varios casos por historia de absentismo, repeticiones y falta de esfuerzo y/o seguimiento en el contexto familiar. Es necesario adaptarse a los diferentes ritmos de aprendizaje y carencias, que, en un grupo tan heterogéneo, requiere mucho acompañamiento no solo en las horas de práctica, también en las académicas. De todas formas, se mantendrá un contacto continuado por si hubiese variaciones que necesiten ser contempladas.

14 PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS

La familia profesional de Hostelería se adhiere a todos los proyectos en los que participa el centro y que aparecen recogidos en la PGA.

15 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. Las actividades complementarias tendrán carácter voluntario para el alumno 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 alumnos/alumnas 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.

Las condiciones para realizar este tipo de actividades son:

- Por cada salida del centro con alumnos éstos irán acompañados por dos profesores. En caso de que el viaje sea de más de un día irán al menos tres profesores.
- Cuando al viaje asista más de un grupo de alumnos, irán acompañados por 1 profesor más por cada 15 alumnos, independientemente de lo estipulado en el punto anterior.
- En cualquiera de ambos casos, se procurará que los profesores acompañantes no sean del mismo departamento, y en caso de que así fuera, se intentará que den clase al grupo que se desplace, al objeto de perturbar lo menos posible la marcha general del instituto.
- Para poder llevar a cabo la salida prevista deberá asistir al menos el 75% de los alumnos del grupo implicado.
- Para el resto de los alumnos que quedan en el centro, el período de duración del viaje será lectivo a todos los efectos, procurando, el profesorado que de clases a esos grupos utilizar ese tiempo en clases de repaso o de profundización, pero nunca en avanzar materia evaluable.

- Los viajes podrán ser subvencionados parcialmente por los departamentos didácticos en la medida que las disponibilidades presupuestarias lo permitan. También podrán ser realizados con la ayuda de la asociación de padres u otras entidades.
- Al objeto de que el viaje quede cubierto por el seguro escolar, los profesores responsables del mismo deberán elaborar una relación de alumnos, que entregarán al menos dos días antes al jefe del departamento de actividades extraescolares y complementarias, que, a su vez, la remitirá a secretaría, para su tramitación ante los organismos pertinentes de cara a que queden cubiertos los posibles accidentes, y al jefe de estudios.
- Cuando los viajes se destinen a alumnos menores de edad, el profesor y/o departamento organizador, recabará documento firmado de consentimiento paterno para poder participar en el mismo.
- El profesorado acompañante, dejará trabajo a desarrollar por los alumnos que se vean afectados durante su período de ausencia, al jefe de estudios.
- No podrán realizar ningún tipo de viajes, personas ajenas al instituto, salvo autorización expresa del Consejo Escolar.
- En los viajes de más de una día de duración, incluido el de fin de estudios, deberá tratarse de incluir al menos un día no lectivo de los propuestos en el calendario escolar, al objeto de que los días lectivos utilizados para este tipo de actividades sean los menos posibles.
- Cuando un departamento organice varias salidas a lo largo del año, los miembros del mismo alternarán en el acompañamiento de los grupos de alumnos, procurando que dicha responsabilidad no recaiga siempre en los mismos profesores.
- No se autorizará ninguna actividad extraescolar o complementaria, que no haya sido puesta en conocimiento, con la suficiente antelación, del departamento de actividades extraescolares y complementarias y a su vez aprobada por el Consejo Escolar.
- Tendrán preferencia sobre cualquier otra actividad escolar, las que emanen de programas de la Consejería, tales como intercambios, escuelas viajeras, campos de trabajo, etc. o cualquier otra que la Consejería pueda establecer en su momento, y en la que el centro participe. En actividades de más de un día de duración, será decisión del profesorado acompañante que participen en ellas alumnos que a lo largo de su permanencia en el centro hayan cometido reiteradas faltas de disciplina.

Visitas programadas

- Feria "SABOR A CANTABRIA" organizada por El Diario Montañés en el Hotel Balneario de Puente Viesgo.
- ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LEJONA: para conocer sus instalaciones y realizar allí una comida.
- 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

- 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
- CAFES DROMEDARIO

16 CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LAPRÁCTICA DOCENTE.

De manera trimestral y antes de cada evaluación, se cumplimentará la siguiente tabla y se enviará a la carpeta online correspondiente, según el enlace enviado por Jefatura de Departamento. Esta tabla, tiene la finalidad de analizar el seguimiento de la programación, valorando si se está trabajando según los contenidos y tiempos previstos. Asimismo, se indicará en el recuadro correspondiente, las desviaciones que se estén produciendo y también las correcciones que se proponen a dichas desviaciones.

INFORME DE SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN	
Departamento	Hostelería
Curso Académico	2025/2026
Ciclo Formativo	FP Básica
Grupo	1º
Módulo	Técnicas elementales de preelaboración
Trimestre	
Unidades de trabajo que se han impartido	
Unidad de trabajo que se está impartiendo	
Se está siguiendo la temporalización de la programación prevista	
Correcciones y valoraciones	

17 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:

1. Evaluación

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

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

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

3. Clima en el aula y en el centro

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

4. Atención a la diversidad

a) Tengo en cuenta el nivel de habilidades del alumno/as y en función de ellos, adapto los distintos momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje

b) Me coordinó con profesores de apoyo, para

modificar contenidos, actividades, metodología, recursos, etc. y adaptarlos al alumno/as con dificultades.

5. Evaluación de la práctica docente

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

Evaluación

				25/26	
Nº	Indicador	1	2	3	4
1	Tengo en cuenta el procedimiento aprendizajes de general acuerdo para con 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 alumnos/as y, doy pautas para la mejora de sus aprendizajes.				
4	Utilizo diferentes técnicas de evaluación en función de la diversidad de alumnos/as, de las diferentes áreas, de los temas, de los contenidos.				
5	Considero que los procedimientos de evaluación aplicados han resultado adecuados				

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

Materiales y recursos didácticos, distribución de espacios y tiempos

				25/26	
Nº	Indicador	1	2	3	4
1	Distribuyo el tiempo adecuadamente en función de los contenidos (exposición y actividades...)				

18 PLANIFICACIÓN DEL USO DE ESPACIOS ESPECÍFICOS YEQUIPAMIENTOS

Para la asignación de estos talleres se dará prioridad a los dos módulos específicos de cada ciclo

a. Aula teórica/polivalente.

Cada grupo de cada ciclo formativo dispondrá de un aula de referencia equipado con los medios informáticos necesarios (ordenador, conexión a internet, cañón, etc).

b. Almacén

Está dotado con:

- Estanterías de metal.
- Carro para el transporte de la carga.
- Contenedores y recipientes para almacenamiento de materias primas.
- Balanza para control de géneros
- Silos para patatas y cebollas
- Puesto de trabajo para el control de las mercancías, entradas y salidas

Esta zona será de uso de todos los ciclos formativos

c. Taller de Cocina y Cocinas Modulares

El taller de cocina, está dotado de mobiliario, enseres y materiales propios para elaboraciones culinarias, en número suficiente para que los/as alumnos/as ejecuten las actividades previstas en las programaciones docentes.

d. Aulas Informática

Con independencia de que el módulo establecido se imparta habitualmente en un aula teórica o aula técnica, será necesario adjudicar algunas horas semanales en aulas dotadas de equipamientos informáticos suficientes para que cada alumnos pueda disponer de un ordenador o al menos un ordenador para cada dos alumnos. En líneas generales se puede distribuir dos horas semanales según sea necesario su uso para el módulo.

19 DESDOBLES, AGRUPACIONES FLEXIBLES Y APOYOS. PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PREVISTAS

No está previsto solicitar ningún tipo de apoyo para este módulo, así como tampoco se prevé realizar desdobles.

20 MEJORAS PREVISTAS PARA EL PRESENTE CURSO ACADÉMICO

Incidir sobre aquellos aspectos de la convivencia que no se respetan por todos los alumnos, como son la puntualidad, la uniformidad, el uso de móviles dentro del instituto, el cumplimiento de las normas propias del centro y el respeto a los compañeros y a las instalaciones del centro. Para ello se llevarán a cabo reuniones con todos los alumnos del grado básico de FP de cara a consensuar unas normas de régimen interno de conducta que sean propuestas por los propios alumnos y también con unas consecuencias pactadas, en el caso de no cumplirlas.

Se insiste también en la necesidad de dotar a los alumnos de aulas para recibir los módulos teóricos en vez de hacerlo en las aulas taller, ya que resulta incómodo para profesores y alumnos y choca de frente con la normativa higiénico-sanitaria.

PROGRAMACIÓN

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO



Descripción		
Identificación	Código	3005
	Módulo Profesional	Atención al cliente
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Título Profesional Básico en Cocina y Restauración
	Grado	Básico
	Modalidad	Presencial
	Profesor/a	Rocío Villegas Fernández
Distribución Horaria	Curso	1º
	Horas	65
	Horas Semanales	2
Tipología de Módulo	Asociado a UC:	UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.
Síntesis del Módulo	El módulo profesional Atención al Cliente. (Cod. 3005), pertenece a la familia de Hostelería y Turismo y concretamente al primer curso del Título Profesional Básico en Cocina y Restauración (nivel 1). Se imparte a lo largo de 65h, durante 2 horas semanales. Este módulo, está asociado a la unidad de competencia: UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.	

INDICE

1.INTRODUCCIÓN.	3
2.NORMATIVA A APLICAR	5
3.CONTEXTUALIZACIÓN	6
4.RELACIÓN DE OBJETIVOS Y COMPETENCIAS	8
5.RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	9
6.CONTENIDOS BÁSICOS	13
7.DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS. UNIDADES DE TRABAJO	15
8.ENFOQUES DIDÁCTICOS Y METODOLÓGICOS	17
9.PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE	21
10.CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	24
11.CRITERIOS PARA LA RECUPERACIÓN DEL MÓDULO CON MATERIAS PENDIENTES	25
12.MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS	26
13.MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	26
14.PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS	30
15.ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	31
16.CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LA PRÁCTICA DOCENTE	33
17.INDICADORES DE LOGRO	33
18. PLANIFICACION DEL USO DE ESPACIOS ESPECÍFICOS Y EQUIPAMIENTOS	34

1-INTRODUCCIÓN.

El módulo profesional de “Atención al cliente”, código 3005, pertenece al título Profesional Básico en Cocina y Restauración. Este módulo tiene una duración de 65 horas dentro de las 2.000 horas de las que consta el ciclo completo y es impartido durante el curso 1º. Este módulo, además, está asociado según la orden ECD 72/2014 de 5 de junio que regula los programas de Formación Profesional Básica en Cantabria a la siguiente unidad de competencia:

UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.

Estos ciclos combinan el estudio de los bloques comunes de Comunicación y ciencias Sociales y de Ciencias Aplicadas en combinación con módulos relacionados con la rama de Formación Profesional elegida de esta manera que, los alumnos y alumnas podrán adquirir o completar las competencias del aprendizaje permanente.

El Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica en su artículo 2 indica que este tipo de formación comparte también los objetivos de la Formación Profesional establecidos en el artículo 40 de la LOE, los cuales son a grandes rasgos:

- a) Desarrollar la competencia general correspondiente a la cualificación/es objeto de estudio.
- b) Comprender la organización y características del sector productivo correspondiente.
- c) Aprender por sí mismo/s y trabajar en equipo. Fomentar la igualdad entre hombres y mujeres.
- d) Trabajar en condiciones de seguridad y salud.

- e) Desarrollar una identidad profesional motivadora de futuros aprendizajes.
- f) Afianzar el espíritu emprendedor.

En el ámbito de nuestra comunidad autónoma mediante la Orden ECD 72/2014, de 5 de junio, que regula los programas de Formación Profesional Básica deben contribuir a que el alumnado consiga resultados de aprendizaje que le permitan:

- a) Una formación que contribuya al desarrollo personal satisfactorio preparándole para el ejercicio de una ciudadanía democrática.
- b) Desarrollar las competencias personales y profesionales que posibiliten tanto el acceso al mercado laboral como la continuidad de la formación en consonancia con el principio de aprendizaje permanente a lo largo de la vida.
- c) La orientación socio-profesional y la tutoría personalizada que promueva el desarrollo individual, el conocimiento del itinerario académico acorde a sus intereses y posibilidades, así como el mercado laboral y los mecanismos de inserción profesional.
- d) Aprender por sí mismos con confianza en las propias posibilidades y a trabajar en equipo, formándose en la prevención de conflictos y en la resolución pacífica de los mismos con especial atención a la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres.
- e) Fomentar el espíritu emprendedor para el desempeño de actividades e iniciativas profesionales.
- f) Conocer y prevenir los riesgos medioambientales.
- g) Facilitar experiencias positivas y enriquecedoras de convivencia y de trabajo para que los alumnos se reconozcan a sí mismos como personas valiosas y capaces de ser, convivir y trabajar con los demás.

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

normas de seguridad e higiene en el trabajo. El módulo de Atención al Cliente tendrá particular importancia de cara al curso segundo.

2- NORMATIVA A APLICAR.

	Estatad	Autonómica
Ordenación	Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE). Ley orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica de Educación 2/2006 (LOMLOE). Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. Ley orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.	Ley 6/2008, de 26 de diciembre. Ley general de Educación de Cantabria. Decreto 4/2010, de 28 de enero, por el que se regula la ordenación general de la Formación Profesional de Cantabria. Decreto 103/2021, de 25 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria en Cantabria. Orden 8/2022, de 1 de marzo, por la que se aprueban las instrucciones que regulan la organización y funcionamiento de los Institutos de Educación Secundaria de Cantabria.
Perfil Profesional	Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales. Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de trece cualificaciones profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo.	
Título	Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos	Orden ECD 72/2014, 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.

	profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.	Orden ECD/130/2016, del 7 de diciembre, que regula los programas de Formación Profesional Básica que se desarrollen en la Comunidad Autónoma de Cantabria. Orden EDU/47/2024 de 30 de septiembre, por la que se establece la implantación de la Formación Profesional de Grado Básico y el currículo de veinte ciclos formativos de estas enseñanzas en Cantabria.
Evaluación	Real Decreto 984/2021 , de 16 de noviembre por el que se regulan la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, así como la evaluación, la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachiller y la Formación Profesional.	Orden EDU/3/2023 , de marzo por la que se regula la evaluación en la etapa de Educación Infantil, la evaluación y la promoción en la etapa de Educación Primaria, la evaluación, la promoción y la titulación en las etapas de Educación Secundaria Obligatoria y de Bachillerato y determinados aspectos relacionados con la evaluación y titulación en Formación Profesional en Cantabria.

3- CONTEXTUALIZACIÓN

3.1 EL CENTRO Y SU ENTORNO

El Instituto de Educación Secundaria Ataúlfo Argenta se ubica en un área costera, abarcando su zona de influencia gran parte de la zona oriental de Cantabria y limítrofe con Vizcaya. Cuenta con un equipo directivo que comparte un Proyecto Educativo que es reflejo de un concepto de enseñanza, de una imagen de centro y del deseado desarrollo de este, teniendo muy presente el entorno en el que se encuentra.

Los sectores económicos más importantes de la zona donde se ubica el IES Ataúlfo Argenta son el turismo, el sector servicios y el de derivados de la pesca. Es importante destacar el papel que el departamento de hostelería y turismo perteneciente al IES Ataúlfo Argenta ha tenido a lo largo de estos años en la formación de profesionales que den respuesta a esta demanda de mano de obra, formando a alumnos de la comarca pertenecientes a poblaciones de un amplio radio de influencia.

En lo referente al equipamiento del Departamento de Hostelería y Turismo, caben destacar los siguientes talleres con su correspondiente dotación de herramientas y maquinaria:

- Talleres de Cocina central y cocinas modulares.
- Taller de cafetería.
- Taller de comedor.
- Taller de economato.

3.2 EL GRUPO

El alumnado que accede al "CFGB de Cocinay 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.

Todos los alumnos, viven en el municipio de Castro Urdiales y alrededores.

Casi la mitad del grupo tiene necesidades educativas especiales:

- Varios alumnos tienen dificultades en lectoescritura.
- Hay dos alumnos procedentes de países de Latinoamérica con un considerable desfase curricular, ya que se incorporaron de manera tardía al sistema educativo (ITSE). Uno de ellos en situación de vulnerabilidad debido a sus condiciones personales.
- Hay otro alumno ANEAE debido a sus condiciones personales y con historial de absentismo.

Debido al perfil del alumnado, se solicitará un apoyo educativo para los módulos profesionales, de manera que la atención a los estudiantes sea más personalizada y directa.

El grupo se compone de:

	Hombres	Mujeres
Según sexo	5	4
	Hombres	Mujeres
Según edad		
Menores de 18	5	4
	Hombres	Mujeres
Según estudios		
ESO	5	4

4- RELACIÓN DE OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Según se recoge en la orden del título, las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asociadas a este módulo profesional, los Objetivos Generales, así como la relación entre ellos, son:

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS PPS
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.	k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas
i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.	l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.	t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
v)) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.	u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.	v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.	w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.	x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.	y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional
	z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

5- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Resultados de aprendizaje.

El conjunto de Resultados de Aprendizaje, constituyen el eje vertebral de nuestra programación. Así pues, comenzaremos por realizar una ponderación de cada resultado de aprendizaje, en función a la contribución que tiene a alcanzar la Competencia General del título y las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asignadas a nuestro módulo a través de los Objetivos Generales. Esta ponderación la encontramos en la siguiente tabla:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PONDERACIÓN
RA1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación	25
RA2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.	25
RA3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.	25
RA4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.	25

Criterios de evaluación.

Los criterios de evaluación (CE) constituyen el elemento curricular más importante para establecer el proceso de enseñanza-aprendizaje que permita alcanzar los objetivos generales establecidos para este módulo profesional, y por lo tanto de las competencias a las que están asociados. Partiendo del análisis de los CE que nos indica la normativa para cada resultado de aprendizaje, hemos realizado una ponderación de los mismos y le hemos asociado el instrumento de evaluación con el que evidenciaremos la adquisición de la competencia que hay implícita en cada criterio de evaluación:

RA1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación	25%
---	------------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
10%	a) Se ha analizado el comportamiento del posible cliente	Prueba práctica
10%	b) Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte	Prueba escrita
10%	c) Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente	Prueba escrita
10%	d) Se ha favorecido la comunicación con el empleo de las técnicas y actitudes apropiadas al desarrollo de la misma	Prueba escrita
10%	e) Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros)	Prueba escrita
15%	f) Se ha dado respuesta a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado	Prueba práctica
10%	g) Se ha expresado tema prefijado de forma oral delante de un grupo o en una relación de comunicación en la que intervienen dos interlocutores	Prueba práctica

10%	h) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato	Prueba práctica
15%	i) Se ha transmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa	Prueba práctica

RA 2.Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico	25%
--	------------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
15%	a) Se han analizado las diferentes tipologías de público	Prueba escrita
15%	b) Se han diferenciado clientes de proveedores, y éstos del público en general	Prueba escrita
10%	c) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación comercial	Observación diaria del trabajo individual
10%	d) Se ha diferenciado entre información y publicidad	Observación diaria del trabajo individual
10%	e) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público	Observación diaria del trabajo individual
15%	f)Se ha informado al cliente de las características del servicio, especialmente de las calidades esperables	Prueba práctica
15%	g)Se ha asesorado al cliente sobre la opción más recomendable, cuando existen varias posibilidades, informándole de las características y acabados previsibles de cada una de ellas	Prueba práctica
10%	h)Se ha solicitado al cliente que comunique la elección de la opción elegida	Prueba práctica

RA 3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas	25%
--	-----

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
15%	a) se ha hecho entrega al cliente de los artículos procesados, informando de los servicios realizados en los artículos	Prueba práctica
15%	b) se han transmitido al cliente, de modo oportuno, las operaciones a llevar a cabo en los artículos entregados y los tiempos previstos para ello	Prueba práctica
10%	c) se han identificado los documentos de entrega asociados al servicio o producto	Observación diaria del trabajo individual
10%	d) se ha recogido la conformidad del cliente con el acabado obtenido, tomando nota, en caso contrario, de sus objeciones de modo adecuado	Observación diaria del trabajo individual
10%	e) se ha valorado la pulcritud y corrección, hola tanto en el vestir como en la imagen corporal, elementos clave en la Atención al Cliente	Observación diaria del trabajo individual
10%	f) se ha mantenido en todo momento el respeto hacia el cliente	Observación diaria del trabajo individual
10%	g) se ha intentado la fidelización del cliente con el buen resultado del trabajo	Observación diaria del trabajo individual
10	h) se ha definido periodo de garantía y las obligaciones legales aparejadas	Observación diaria del trabajo individual

RA 4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación	25%
---	-----

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
20%	a) se han ofrecido alternativas al cliente ante reclamaciones fácilmente subsanables, exponiendo claramente los tiempos y condiciones de las operaciones a realizar, así como del nivel de probabilidad de modificación esperable	Trabajo individual escrito
15%	b) se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente en relación con las reclamaciones,	Trabajo individual escrito
15%	c) se ha suministrado la información y documentación necesaria al cliente para la presentación de una reclamación escrita si este fuera el caso,	Trabajo individual escrito

15%	d) se han recogido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación	Trabajo individual escrito
20%	e) se ha cumplimentado una hoja de reclamación	Trabajo individual escrito
15%	f) se ha compartido información con el equipo de trabajo	Trabajo individual escrito

6-CONTENIDOS BÁSICOS

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.
- Técnicas para hablar correctamente en público.
- Motivación, frustración y mecanismos de defensa. Comunicación no verbal.
- Empatía y receptividad

Ventadeproductosyservicios:

- 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 postventa
- Ofertas gastronómicas habituales, modo de venta
- Aspectos relevantes de la Ley de Ordenación del Comercio Minorista

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 de servicio.
- 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 de 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.

7- DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS. UNIDADES DE TRABAJO

Las horas correspondientes a este módulo son 65 y se distribuyen en dos horas semanales a lo largo de todo el curso escolar.

Los contenidos teórico-prácticos se imparten de manera entremezclada vinculándose con el resto de los módulos. Las distintas unidades didácticas estarán distribuidas de la siguiente manera a lo largo de las tres evaluaciones mostrando la siguiente correspondencia entre unidades, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

EVALUACIÓN 1ª		
UNIDAD DIDÁCTICA	Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
UD 1. ¿Qué es la atención al cliente?	1. Atiende a los clientes mediante diferentes técnicas de comunicación	- Analiza al cliente para deducir cómo actuar. - Obtiene la información necesaria para asesorarle. - Favorece la comunicación. - Utiliza el léxico comercial. - Mantiene actitud cordial y conciliadora. - Transmite información con claridad.

UD2.Comunicación con clientes y proveedores	2. Comunica al cliente las posibilidades del servicio y las justifica.	- Analiza tipos de público. - Diferencia entre clientes, proveedores y público en general. - Reconoce la terminología básica. - Diferencia entre publicidad e información
--	--	--

EVALUACIÓN 2ª		
UNIDAD DIDÁCTICA	Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
UD2.Comunicación con clientes y proveedores	2. Comunica al cliente las posibilidades del servicio y las justifica.	- Sus respuestas se adecúan a las preguntas del cliente. - Informa de todas las características del servicio. - Asesora sobre la opción más recomendable. - Es eficiente al ahorrar de saber la opción elegida por el cliente.

UD 3. Proporcionar información sobre servicios/productos	3. Informa al cliente del servicio realizado y lo justifica.	- Entrega al cliente los artículos y la informa sobre el servicio realizado. - Comunica las operaciones que se llevarán a cabo y el tiempo estimado para ello. - Identifica y manipula documentos necesarios para el servicio.
---	--	--

EVALUACIÓN 3ª		
UNIDAD DIDÁCTICA	Resultado de Aprendizaje	Criterios de evaluación
UD3. Proporcionar información sobre servicios/productos	3. Informa al cliente del servicio realizado y lo justifica.	- Cuida su actitud y su expresión corporal. - Respeta en todo momento al cliente. - Se intenta la fidelización del cliente
UD4. Reclamaciones de clientes	3. Atiende reclamaciones y conoce el protocolo de actuación.	- Ofrece alternativas al cliente y las expone claramente. - Reconoce los aspectos de la legislación relacionados. - Suministra la información y documentación necesaria al cliente para presentar la reclamación. - Cumplimenta y tramita la documentación necesaria de forma adecuada. - Comparte la información con su equipo de trabajo.

Los contenidos teórico-prácticos van entrelazados y se tratarán simultáneamente mediante breves explicaciones y sus consiguientes dinámicas, ejemplos y ejercicios de índole práctica que impliquen directamente la participación del alumnado.

No obstante, la distribución temporal presentada puede ser modificada en función de las necesidades formativas de los alumnos o por el surgimiento de circunstancias externas no previstas.

8- ENFOQUES DIDÁCTICOS Y METODOLÓGICOS

El departamento de Hostelería y Turismo del IES Ataulfo Argenta sigue los principios y aspectos didácticos y metodológicos en los que se basa la Formación Profesional y el currículo del ciclo formativo que se imparte en este centro.

El fin último del ciclo se resume en su competencia general, por lo que todos los módulos y dentro de cada uno, todas las unidades didácticas deben interactuar. En cada módulo del ciclo de Técnico Básico en Cocina y Restauración se profundizará en la adquisición de contenidos bajo una visión global de los procesos que se van a realizar, por lo que las unidades están relacionadas entre sí, no son "estancas", sino que los conocimientos adquiridos en una serán aplicados en las siguientes y en diversas situaciones a lo largo del curso.

Desde el departamento de Hostelería y Turismo se establecen algunos de los aspectos didácticos y metodológicos a seguir por los docentes pertenecientes al departamento, para que el proceso de enseñanza-aprendizaje se desarrolle correctamente.

- Crear en el aula un clima abierto, confiado y relajado que acerque a la materia al alumnado, sin olvidar que se están formando para insertarse en el mundo laboral.

- Promover la participación y favorecer el debate, fomentando la tolerancia y el respeto hacia las ideas ajenas. De este modo conseguiremos que el alumnado construya sus propios criterios y se capacite para expresarlos. Se censurará de manera clara y rotunda cualquier comportamiento discriminatorio.

- Se propiciarán las condiciones para que el alumno adquiera seguridad y confianza en sí mismo, lo que le permitirá, entre otras cosas, tomar decisiones propias y asumir responsabilidades.

- Tras valorar los conocimientos previos del alumnado, al comenzar la fase de exposición, no solo se seguirá el método expositivo de clase magistral, sino que se realizarán actividades prácticas. El docente actuará como "guía". Estas actividades

sirven para definir los conceptos fundamentales y dar las pautas de actuación durante el proceso; así como estimular y encauzar el trabajo posterior del alumnado. Se usará el medio que tenemos alrededor como primer punto de referencia y sobre él, se construyen aprendizajes significativos que conecten con la realidad, el mundo económico, laboral, social y personal. Además, los nuevos contenidos se presentarán de forma gradual. El alumnado debe coger apuntes y plasmarlos en el cuaderno de clase, cuando así lo considere el profesor o profesora.

- La motivación al alumnado se hace utilizando diferentes estrategias:

- Utilizando materiales específicos de la familia profesional
- Creando situaciones lo más reales posibles. Primeros se realizarán actividades simuladas en las que se demostrará la utilidad de lo aprendido para defenderse en un medio productivo real. Aquí el alumnado con algún tipo de experiencia laboral pueden desempeñar un papel muy activo al poder relatar las experiencias de sus compañeros/as.
- Pero son las prácticas reales las que más les ayudan a adquirir hábitos propios del trabajo, les motivan y les predispone hacia el diálogo, respeto por las opiniones de otras personas, etc. La mejor situación real se realiza en las aulas-taller de cocina y pastelería, y en el servicio de apertura de cafetería y de comedor.
- Otra forma de motivación es usar la pregunta como elemento dinamizador para conducir al grupo hacia el debate.
- Presentaciones interesantes, tanto en la forma como en el contenido.
- En el caso del Técnico Básico en Cocina y Restauración, y en algunas ocasiones, la toma de decisiones será consensuada o negociada entre alumnado y docente. Las decisiones consensuadas deben ser promovidas y/o aceptadas por el docente y se llevarán a cabo siempre que el alumnado demuestre la responsabilidad suficiente en la consecución de los objetivos marcados.
- Como docentes uno de los principios didácticos y metodológicos que debemos transmitir a nuestro alumnado es aprender a aprender. El aprendizaje no se limita al tiempo que nuestros alumnos y alumnas están en el centro, fuera de él y a lo largo de toda su vida deberán actualizarse sus conocimientos y adquirir nuevas competencias para adaptarse a los cambios en el mercado laboral. Desde el departamento de Hostelería y Turismo se anima a sus profesores a fomentar en su alumnado la investigación individual, la búsqueda de información, el trabajo autónomo y autosuficiente. Este trabajo será guiado por el profesorado al principio. De esta forma ayudaremos a formar profesionales capaces de evolucionar en el futuro construyendo su propio aprendizaje y que nunca dejen de aprender.
- Es importante también que el alumnado evalúe el proceso de enseñanza-aprendizaje. En este caso, al final de cada evaluación, se llevará a cabo un debate abierto en el aula para que las posibles sugerencias del alumnado al profesor sean tenidas en cuenta en el futuro.
- Los docentes promoverán en sus clases el manejo de las diversas fuentes de información y de materiales en distinto soporte sobre la situación actual y futura del sector de la hostelería, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

Por otro lado, la metodología será **activa**, para sea el propio alumno, a través de un proceso de reflexión y búsqueda, el que vaya descubriendo en cada momento los conocimientos necesarios para afrontar la materia relacionada en los contenidos conceptuales de este módulo, así como **motivadora**, basada en crear y mantener en el aula un clima abierto, confiado y relajado de manera que se contribuya a acercar al alumno a la materia. Se intentará conseguir del alumno una autoconstrucción de los criterios para que gracias a su propia confianza, a la seguridad en sí mismo pueda evolucionar con la autonomía necesaria promoviendo un óptimo nivel de participación que favorezca el debate. Consecuencia de ello sería la posibilidad de tomar futuras decisiones sin miedo al error, asumiendo las responsabilidades necesarias estando abierto al diálogo y adquiriendo los hábitos de su entorno profesional y respetando las opiniones de los demás. Para infundir en el aula esta metodología motivadora el profesor deberá utilizar las preguntas abiertas como elemento expositivo y dinamizador del grupo tratando de provocar ese debate.

Finalmente, también será **socializadora**, se promocionará el trabajo en equipo como práctica docente a modo de estimulación y motivación a la participación. El profesor, al actuar como guía del aprendizaje, expondrá al principio de cada tema los conceptos fundamentales y dará las pautas de actuación que sirvan para encaminar el trabajo a desarrollar en esa unidad por el alumno que serán propuestas y supervisadas posteriormente.

Metodología en el aula:

- 1- Se favorecerá la autonomía y el trabajo individual y grupal.
- 2- El planteamiento a priori inicial de curso en cuanto a las prácticas de taller es de iniciar la clase práctica con una breve explicación-esquemática de qué es lo que se pretende enseñar, cómo se va a llevar a cabo dicho proceso y desde luego, organizar a los alumnos en tareas que tengan que ver con el orden, la disciplina en la concentración y las técnicas de corte-ejecución y de manipulación-limpieza. Los alumnos tomen el apunte base/ receta de la breve explicación inicial y posteriormente se distribuirá las elaboraciones con las que se han de trabajar. Se adaptarán los procesos técnicos-prácticos al número de alumnos (grupos de trabajo establecidos) e incluso al interés personal que estos demuestren y/o en su caso el grado de madurez.
- 4.- En otros supuestos prácticos la ejecución se efectuará por grupos (reducidos) o de manera individual para promover la autonomía.
- 5.- Habrá supuestos prácticos que se complementan a otras elaboraciones o RA. Por lo que la repetición de conceptos para que los puedan asimilar lo mejor posible es una constante durante todo el curso.
- 6.- En cuanto a la metodología o planteamiento para las clases de teoría de aula a priori, se explicará el tema a concretar acercándose en lo posible a la práctica en cuestión, al objeto de interrelacionar los conceptos práctico-teóricos. además de

realizar mínimo un trabajo y una prueba escrita por cada resultado de aprendizaje.

Portanto, el alumno tomará nota de la explicación que ver sobre el tema concreto, además de poder tener esta información implementada en sus propios apuntes y realizará un cuaderno del aula/taller que se pedirá a final de cada evaluación y que será indispensable para poder aprobar.

Sin poder soslayar lo que un centro de educación pública es y las exigencias que plantea de uniformidad y tipificación, se puede concluir que el centro se erige por estos principios metodológicos:

1. Respeto a la individualidad del alumnado.

- Métodos pedagógicos y didácticos propios.
- Evaluaciones sumativas, formativas y diagnósticas.
- Educación personalizada.
- Tutorías y planificación.
- Clases prácticas y participativas. Clases de laboratorio.
- Clases magistrales fundamentalmente como introducción.
- Trabajos individuales y en grupo de carácter colaborativo. Se ha iniciado una tendencia hacia los trabajos cooperativos.

2. Colaboración entre el alumnado y el profesorado con el interés de fortalecer las responsabilidades individuales y sociales.

- Desarrollo de actividades por las tardes con vistas a ampliar el currículo. Proyecto destrezas para la vida.
- Integración de varias competencias en una misma actividad.

3. Importancia de la educación por encima de la instrucción.

- Coordinación y toma de decisiones conjuntas enfocadas a la ayuda del alumnado.
- Mejora de la lectura y la comprensión de diferentes enunciados.

4. Educación Humanista y real para la vida cívica y la dignificación del ser humano.

- Educación no discriminatoria.
- Atención a la escucha atenta: aprender a hablar y escuchar.
- Educación emocional.
- Educación con valores y principios cívicos y democráticos.
- Iniciativas de aprendizaje-servicio.
- Apertura del centro a la comunidad.

9- PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

Para realizar la evaluación del presente módulo, se va a recurrir a distintos instrumentos de evaluación en función de los criterios de evaluación que se desea evaluar, recurriendo según el caso a:

- a) Prueba escrita: para valorar el aprendizaje de conocimientos teóricos.
- b) Prueba práctica: para valorar el aprendizaje de conocimientos prácticos.
- c) Trabajo individual: con el fin de profundizar en algún conocimiento específico, favorecer la adquisición de determinados procedimientos y desarrollar actitudes relacionadas con el rigor, el gusto por el orden y la presentación correcta, tanto del resultado, como del proceso de elaboración del mismo, etc.
- d) Observación diaria del trabajo individual: para evaluar los procesos de aprendizaje en el momento en el que se producen. De igual forma permiten al profesor percibir los conocimientos, las habilidades, las actitudes y los valores que poseen los estudiantes y cómo los emplean ante una situación concreta.

Respecto a las fechas previstas para las diferentes sesiones de evaluación, según información recibida por la jefatura de estudios del departamento de Hostelería y Turismo del IES Ataulfo Argenta en Septiembre de 2024 e instrucciones de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Cantabria, son:

SESIONES DE EVALUACIÓN			
1ª evaluación ordinaria		Con calificaciones numéricas.	Se emitirá informe escrito a los alumnos o a las familias si el alumnado es menor de edad.
2ª evaluación ordinaria		Con calificaciones numéricas. En caso de superar todos los módulos, supondrá la promoción del alumnado al módulo de formación en centros de trabajo.	Se emitirá informe escrito a los alumnos o a las familias si el alumnado es menor de edad.
1ª evaluación final		Con calificaciones numéricas. En caso de superar todos los módulos, supondrá la promoción del alumnado al módulo de Formación en Centros de trabajo.	Se emitirá informe escrito a los alumnos o a las familias si el alumnado es menor de edad.
2ª evaluación final			

Los instrumentos, procedimientos y actividades de evaluación que emplearemos serán:

- **Pruebas teóricas:** para valorar actividades programadas y saber el grado de conocimiento sobre un determinado tema o el grado de control sobre una determinada actividad. No solo mediremos si se comprenden los contenidos tratados, sino también si se tienen dificultades y cómo abordarlas. Se tratará de pruebas escritas relacionadas con los resultados de aprendizaje de las distintas unidades de trabajo.
- **Pruebas Prácticas:** muy importantes en este módulo, en las que los alumnos deberán demostrar el conocimiento de un determinado procedimiento y, sobre todo, deberán llevarlo a cabo con soltura, seguridad, siendo limpios, organizados y no menos importante, con el final esperado. Este instrumento se empleará sobre todo al final de cada evaluación para comprobar las destrezas adquiridas. Estas pueden ser de carácter individual-puntual para evaluar la consecución de un resultado de aprendizaje, que se evaluará mediante una rúbrica o de carácter grupal- diario que serán anotados en la ficha de actividades de cada alumno.
- **Trabajos y actividades individuales,** El fin perseguido será conocer y evaluar el grado de comprensión por un lado y por otro reforzar los conocimientos dados y en lo posible relacionarlos con los anteriores para crear en los alumnos una sensación de coherencia y globalidad con respecto a la asignatura. Esto ayudará a reforzar el aprendizaje y de este modo se podrán poner de manifiesto las deficiencias o errores en la comprensión de los conceptos y procesos, además de la adquisición de distintas competencias asociadas. Cada unidad de trabajo posee al menos un ejercicio escrito de carácter obligatorio asociado a un resultado de aprendizaje al menos. Además, se considera el cuaderno del alumno como un trabajo final obligatorio, por evaluación con su correspondiente nota.
- **Simulación de situaciones profesionales:** serán frecuentemente empleadas ya que este módulo está inminentemente enfocado a la adquisición de destrezas y habilidades que deberán ser aplicadas a situaciones reales.

- **Trabajos en grupo:** serán llevados a cabo en su totalidad en el aula polivalente con la intención de valorar el grado de iniciativa para tomar decisiones, la cooperación del alumnado en el equipo, su capacidad de negociación y de diálogo. Se intentará en la medida de lo posible realizar un trabajo grupal por evaluación.

En cuanto a las fechas previstas para las diferentes sesiones de evaluación, según información recibida por parte de la jefatura de estudios al Departamento de Hostelería y Turismo, se estima lo siguiente:

Evaluación	Periodo	Características
1ª Ordinaria	16 de diciembre	Con calificaciones numéricas.
2ª Ordinaria	Anterior al 21 marzo	Con calificaciones numéricas.
1ª Final	Anterior 7 de junio	Con calificaciones numéricas. Con posterioridad a la realización de las actividades y/o pruebas de recuperación correspondientes.
2ª Final	Anterior 24 de junio	Con calificaciones numéricas. Con posterioridad a la realización de las actividades y/o pruebas de recuperación correspondientes.

10-CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para la obtención de la nota del alumnado se tendrán en cuenta los valores de cada instrumento de evaluación, asociado a cada resultado de aprendizaje. Teniendo en cuenta, a la vez la ponderación asignada a cada uno de esos resultados de aprendizaje, tal y como se muestra en las tablas de unidades de aprendizaje del apartado 7 donde aparece la distribución temporal de los contenidos.

En resumen, en la primera evaluación se valorarán los resultados de aprendizaje 1 y 2 , mientras que, en la segunda evaluación, se evaluarán el resto, es decir, los resultados de aprendizaje 3 y 4.

Por tanto, si el alumno no aprueba un RA se le hará una recuperación de ese RA suspenso y el módulo ira como pendiente y se le hará la recuperación de lo pendiente y si la supera aprobará el módulo.

La nota final se le calculará aplicando los porcentajes de los criterios de evaluación correspondientes a los RA.

El trabajo diario y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que debe quedar reflejado en las notas. Por otro lado, se pretenderá con los diversos trabajos o pruebas promover el proceso cognitivo y el aprender a pensar y pensar para planificar.

En cada trimestre se realizará una media ponderada de las calificaciones obtenidas gracias a los diferentes instrumentos de evaluación empleados.

La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10, considerándose superado el módulo cuando se obtenga un 5 o más. Todas las notas serán redondeadas a la baja, es decir, una nota media de 4,9 equivaldría a un 4 en la calificación de esa evaluación y así sucesivamente.

La calificación final del módulo será resultado de hacer la media de la consecución de todos los Resultados de Aprendizaje. Se da por superado si se obtiene un 5 o más y la nota final será también un número entero entre 1 y 10.

11-CRITERIOS PARA LA RECUPERACIÓN DEL MÓDULO CON MATERIAS PENDIENTES

- Al largodel curso, iremosevaluandoatravésdelosdistintosinstrumentos los distintos criterios de evaluaciónque nos servirán para calcular la nota de cada RA. Siéstenosdasuspenso, es decir, no alcanza el 5 sobre 10, podremos decir que el alumno lo tiene que recuperar, pero no recuperará todo el RA, sino aquellos que tenga pendientes.

-En primer lugar, se realizará dentro de cada evaluación una recuperación de las partes teóricas suspendidas, ya que es la que más dificultades plantea para el alumnado, dos por cada evaluación, y en caso de no superar el examen se le mandará un trabajo al alumno de una carga igual o superior al contenido teórico, de cada unidad de trabajo.

-La parte práctica de cada unidad de trabajo se recuperará con un examen de evaluación final en los últimos días de cada evaluación en el cual se valorará la consecución de los criterios de evaluación de las distintas unidades de trabajo y se valorará mediante una rúbrica.

-Cuando un alumno o una alumna no superen este módulo profesional en la evaluación final ordinaria de junio, tienen la posibilidad de volver a examinarse en la segunda evaluación ordinaria o en el curso siguiente si promociona con pendientes.

-Con el fin de facilitar al alumnado la recuperación de los aprendizajes en este módulo profesional en caso de que no sea superado, se establecerá un programa de recuperación que contendrá los resultados de aprendizaje con sus criterios de evaluación que deberá realizar el alumno o la alumna para superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa.

-Las pruebas de evaluación final 1 y la segunda evaluación final 2, constarán de una prueba teórica con los criterios de evaluación que no haya adquirido durante el curso, una prueba práctica que de igual manera estará pensada para que el alumno

demuestre las destrezas necesarias para la profesión además de los criterios de evaluación que no ha adquirido, y la entrega de todos los trabajos que le falten por evaluar de manera positiva. Además de la entrega del cuaderno personal cumplimentado. Deberá superar cada una de las pruebas con un mínimo de 5.

12-MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los materiales y recursos que se utilizarán para el correcto desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje de este módulo profesional son:

Libros de texto: El profesor utilizará los siguientes libros de texto como apoyo a las clases teóricas y prácticas:

- *Atención al Cliente. Autora: María Palomo Martínez. Editorial: Paraninfo.*
- *Diccionario de hostelería. Autor: Jesús Felipe Gallego. Editorial: Paraninfo.*

No se exigirá al alumnado el uso de este, sino que servirá de guía al docente para elaborar los apuntes de clase y resúmenes.

- Apuntes de clase: Documentos, fotocopias y material complementario facilitado por el profesor en clase, a través de correo electrónico o internet: revistas, manuales de empresas del sector, esquemas, mapas conceptuales, presentaciones, artículos de webs relacionadas, entre otros.
- Cuaderno de clase: Cuaderno tamaño A4 o media cuartilla para tomar apuntes y realizar ejercicios.
- Carpeta clasificadora para contener fotocopias dadas en clase, trabajos, entre otros.

13-MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

El concepto de diversidad hace referencia a cualquier diferencia notable que el alumno presenta para seguir el ritmo de aprendizaje de sus compañeros, motivaciones, estilos de aprendizaje y otros factores de personalidad que no deben suponer un obstáculo para alcanzar los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje. La atención a la diversidad es metodológicamente un tratamiento individualizado de los alumnos que así lo requieren. El marco legal relacionado con la atención a la diversidad viene reflejado:

- En la Constitución, que establece el derecho a la educación de todas las personas.
- En la LOE establece en su TÍTULO II sobre Equidad en la Educación, en su Capítulo I respecto al alumnado con necesidad específica de apoyo educativo que “Las Administraciones educativas dispondrán los medios necesarios para que todo el alumnado alcance el máximo desarrollo personal, intelectual, social y emocional”. Corresponde a las Administraciones

educativas, por tanto, asegurar los recursos necesarios para que los alumnos y alumnas que requieran una atención educativa diferente a la ordinaria, por presentar necesidades educativas especiales, por dificultades específicas de aprendizaje, por sus altas capacidades intelectuales, por haberse incorporado tarde al sistema educativo, o por condiciones personales de historia escolar, puedan alcanzar el máximo desarrollo posible de sus capacidades personales y, en todo caso, los objetivos establecidos con carácter general para todo el alumnado.

Se entiende por alumnado que presenta necesidades educativas especiales, aquel que requiera, por un periodo de su escolarización o a lo largo de toda ella, determinados apoyos y atenciones educativas específicas derivadas de discapacidad o trastornos graves de conducta.

La escolarización del alumnado que presenta necesidades educativas especiales se regirá por los principios de normalización e inclusión y asegurará su no discriminación y la igualdad efectiva en el acceso y la permanencia en el sistema educativo, pudiendo introducirse medidas de flexibilización de las distintas etapas educativas, cuando se considere necesario.

Corresponde asimismo a las Administraciones educativas favorecer que el alumnado con necesidades educativas especiales pueda continuar su escolarización de manera adecuada en las enseñanzas post-obligatorias. Para ello la Administración educativa establecerá una reserva de plazas en las enseñanzas de formación profesional para el alumnado con discapacidad, y establecerá las normas para flexibilizar la duración de cada una de las etapas del sistema educativo para los alumnos con altas capacidades intelectuales, con independencia de su edad.

- Por su parte, la Ley Orgánica 3/2002, de 31 de Marzo de la ordenación e integración de la Formación Profesional establece que debe garantizarse una oferta formativa para grupos con especiales dificultades desde integración laboral, con la finalidad de facilitar la integración social y la inclusión de los individuos o grupos desfavorecidos en el mercado de trabajo.

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 alumnos/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 alumnos/as de formación profesional, para ser formados en el ejercicio de una

profesión. Pero nuestro referente ha de ser sin duda la competencia general para 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 una aula de Formación Profesional, atender a la diversidad significa adoptar una metodología que favorezca el aprendizaje de todo el alumno en su diversidad proponiendo actividades abiertas para que cada alumno 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 y 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.

En el caso concreto de nuestro grupo, desde el departamento de orientación se nos informa que ningún alumno requiere medidas especiales de atención a la diversidad, pero que el profesorado estará en contacto permanente con el departamento de orientación por si surge algún caso en el que fuera necesario tomar alguna medida concreta, teniendo en cuenta cada particularidad como pueden ser:

a) CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALUMNOS CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO.

En los Ciclos Formativos de Formación Profesional Básica no existe la posibilidad de hacer adaptaciones curriculares significativas, pero sí es posible realizar adaptaciones no significativas, es decir, que no se modifican elementos básicos del currículo. Este tipo de alumnado viene determinado por su procedencia sociocultural, así como por determinadas necesidades especiales vinculadas a una situación de discapacidad. El equipo docente tendrá en cuenta las necesidades provenientes de las diferencias mencionadas y otras relativas a distintas situaciones personales, sociales, económicas y culturales. Serán adaptaciones de acceso, de forma de evaluar, de tiempos, actividades y tipología de ejercicios, que permitan a los alumnos con dificultades específicas desarrollar un proceso de aprendizaje efectivo. En el presente curso desde el departamento de orientación se nos informa que ningún alumno requiere medidas de atención a la diversidad, pero que estaremos en contacto permanente con orientación por si surge algún caso.

b) IGUALDAD DE OPORTUNIDADES.

Se tendrá en cuenta cada caso particular del alumnado, con el fin de proporcionar los medios adecuados y sistemas organizativos necesarios para atender a sus necesidades específicas y garantizar la igualdad de oportunidades. Alumnos que trabajan, con cargas familiares o que viven lejos del centro.

CONSECUENCIAS:

- Absentismo
- Falta de constancia e interés.
- Desfase curricular
- Bajo rendimiento escolar
- Falta de puntualidad.
- Alumnos residentes en zonas marginales.
- Alumnos convalcientes por estado de enfermedad
- Ausencia de TICs en el

hogar.

MEDIDAS DE ACTUACIÓN:

- Flexibilidad en los plazos de entrega (previa justificación).
- Asistencia tutorial/Tutorías asistenciales.
- Elaboración de materiales.
- Utilización de las TICs para apoyo educativo.
- Plan de adaptación hasta que se integre en el grupo.
- Uso de las TICs para peticiones y entrega de trabajos.
- Fomentar una actitud motivacional.
- Facilitar el uso de las TICs en el centro.

b) ALUMNADO CON ALTO RENDIMIENTO ESCOLAR

Los alumnos que, por su capacidad, o por su experiencia tengan un nivel claramente superior al del resto de la clase, se les propondrá actividades específicas que permitan desarrollar su intelecto de la forma adecuada. Se les recomendará lecturas específicas tomadas de Internet, de revistas o de libros sobre el módulo y proponiéndoles la realización de actividades de mayor complejidad. Se les propondrá la realización de trabajos de investigación y de actividades de profundización que les permitan aumentar el conocimiento sobre los contenidos tratados en el módulo con el objetivo de que no pierdan su motivación. Además, se fomentará el auto aprendizaje o aprendizaje autónomo, de forma que aprendan a construir sus propios conocimientos, que aprendan a aprender y a buscar la información que necesitan, ampliando los contenidos trabajados durante las clases y desarrollando patrones de pensamiento, reflexión y análisis más profundos y complejos.

c) CONNECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES.

Los alumnos con necesidades educativas especiales son aquellos que necesitan de atención educativa específica derivadas de algún tipo de discapacidad, que podría ser de tipo físico, como visuales, auditivas o motrices, o de tipo psíquico. En el contexto de la Formación Profesional, y sobre todo en ciclos de Formación Profesional Básica, puede darse el caso de este tipo, si ocurriera se realizarían actividades de apoyo y se harían adaptaciones significativas en coordinación con el departamento de orientación. La escolarización del alumnado que presenta necesidades educativas especiales se regirá por los principios de normalización e inclusión y asegurará su no discriminación y la igualdad efectiva en el acceso y la permanencia en el sistema educativo, pudiendo introducirse medidas de flexibilización de las distintas etapas educativas, cuando se considere necesario.

14-

PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS

La familia profesional de Hostelería y Turismo se adhiere a todos los proyectos en los que participa el centro y que aparecen recogidos en la Programación General Anual.

15- 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:

1. Persistencia de condiciones climatológicas adversas que desaconsejen su realización.
2. La no obligatoriedad del alumnado a salir del centro para realizar una actividad extraescolar.
3. Que el desarrollo de la materia aconseje prescindir de algunas de las actividades propuestas.
4. 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 susceptible 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

- VISITA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LEJONA: Para conocer las instalaciones de una escuela con muchos años de historia, ver su manera de trabajar y disfrutar de su servicio de comedor.
- 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 anchoa 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.
- CAMARSA: Visita a la nave de la empresa de productos cárnicos para conocer su funcionamiento y asistir al despiece de un cuarto trasero de vacuno.

16- 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.

Las reuniones de departamento en el cumplimiento de sus obligaciones modifican las programaciones 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.

Los criterios para evaluar la programación serán:

1. Las diferentes evaluaciones, que han de facilitar un acercamiento a la realidad más real del alumnado.
2. Las opiniones del alumnado que permiten entender qué puntos son más difíciles y, por lo tanto, cuáles merecen y exigen más atención.
3. 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.
4. De modo generalizado, cada mes se pregunta al alumnado, qué inconvenientes ha encontrado y está encontrando, de modo que se puedan superar, sea para la totalidad del alumnado, sea para una parte.
5. 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.

17- INDICADORES DE LOGRO

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

- **EVALUACIÓN**

1. Tengo en cuenta el procedimiento general para la evaluación de los aprendizajes de acuerdo con 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 alumnos y, doy pautas para la mejora de sus aprendizajes.
4. Utilizo diferentes técnicas de evaluación en función de la diversidad de alumnos, de las diferentes áreas, de los temas, de los contenidos...
5. Considero que los procedimientos de evaluación aplicados han resultado adecuados.

- **MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTIVOS, DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS Y TIEMPOS**

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

- **CLIMA EN EL AULA Y EN EL CENTRO**

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 alumnos dentro del aula son fluidas y desde una perspectiva 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 alumnos y acepto sus sugerencias y aportaciones.

- **ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

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

18- PLANIFICACIÓN DEL USO DE ESPACIOS ESPECÍFICOS Y EQUIPAMIENTOS

De acuerdo con el punto 4 del Anexo V del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son:

1. Espacios:

- Aula polivalente.

- Tallerdecocinayoffice.
- Tallerderestauranteybar.

Dichos espacios formativos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas y no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

2. Equipamientos mínimos:

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e Internet. Medios audiovisuales.
Tallerdecocinay“office”	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, máquinas trituradoras, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Tallerderestauranteybar	Generadores de frío. Cafetera automática. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros). Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

La Orden ECD 71/2014, de 5 de junio, por su parte, especifica los aspectos relativos a espacios y equipamientos en su Anexo V, apartado C, y recoge los siguientes:

3. Espacios mínimos:

Espacio formativo	Superficie m ² 15 alumnos
Aula polivalente.	30
Tallerdecocinay“office”.	70
Tallerderestaurante y bar.	75

4. Equipamientos mínimos:

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 de temperatura, 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, entre otros. 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.

Se incluyen todos los espacios y equipamientos en nuestra programación pues se consideran susceptibles de utilización para el desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje propuestas.

PROGRAMACIÓN DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO



	Descripción	
	Código	
Identificación	Código	3035
	Módulo Profesional	Procesos básicos de producción culinaria
	Familia Profesional	Hostelería y turismo
	Título	Cocina y restauración
	Grado	Básico
	Modalidad	Presencial
	Profesor/a	Pedro Bustamante Casuso
Distribución Horaria	Curso	1º
	Horas	180
	Horas Semanales	5
Tipología de Módulo	Asociado a UC:	UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y presentar preparaciones sencillas.
	Transversal	No
	Soporte	No
	Complementario	Si UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
Síntesis del Módulo	Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de aplicación de las técnicas de cocción a las diversas materias primas, identificando y controlando los efectos que dichas técnicas producen en los alimentos, así como el desarrollo de procedimientos relacionados con las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, preparación, presentación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas y la asistencia durante el desarrollo de los servicios en cocina.	

ÍNDICE

	Página
1 Introducción y consideraciones generales	3
2 Normativa a aplicar	3
3 Contextualización del grupo	5
4 Relación entre objetivos y competencias	6
5 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación	8
6 Contenidos básicos	13
7 Distribución temporal de los contenidos	14
8 Enfoques didácticos y metodológicos	22
9 Procedimientos e instrumentos de evaluación del aprendizaje	25
10 Criterios de calificación	27
11 Criterios para la recuperación del módulo para el alumnado con materias pendientes	28
12 Materiales y recursos didácticos	29
13 Medidas de atención a la diversidad	30
14 Planes, programas y proyectos	32
15 Actividades complementarias y extraescolares	32
16 Criterios para la evaluación de la programación y de la práctica docente	35
17 Indicadores de logro	36
18 Planificación del uso de espacios específicos y equipamientos	38
19 Desdobles, agrupaciones flexibles y apoyos. Planificación de las actividades previstas	39
20 Mejoras previstas para el presente curso académico	40

Curso:2025-2026

Módulo: APROVISIONAMIENTOYCONSERVACIONDEMATERIASPRIMASEHIGIENEEN LAMANIPULACIÓN

1. INTRODUCCIÓN Y CONSIDERACIONES GENERALES

Nos encontramos ante la programación del módulo profesional de **Procesos básicos de producción culinaria**, un módulo de **Primer curso** del ciclo formativo de grado **básico de FP** en cocina y restauración.

Se trata de un módulo asociado a las siguientes unidades de competencia:

UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y presentar preparaciones sencillas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para situar al alumnado en el contexto del sector servicios, desempeñando las siguientes funciones:

- Aplicar técnicas de cocción a las diversas materias primas.
- Identificar y controlar los efectos de las técnicas de cocción en los alimentos.
- Desarrollar procedimientos relacionados con la elaboración básicas de múltiples aplicaciones.
- Preparar, presentar y conservar elaboraciones culinarias sencillas.
- Asistir durante el desarrollo de los servicios en cocina.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La ejecución de técnicas de cocción con sus diferentes procedimientos y sus fases y puntos clave.
- La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones incluyendo fondos, salsas, guarniciones, entre otros.
- La preparación de elaboraciones culinarias sencillas siguiendo las instrucciones recibidas y los procedimientos establecidos.
- La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias sencillas.
- La asistencia durante el desarrollo de los servicios en cocina desde el preservicio a las tareas posteriores a su ejecución.

2. NORMATIVA A APLICAR

	Estatal	Autonómica
Ordenación	Ley orgánica de Educación (LOE). 2/2006 Ley orgánica para la mejora de la calidad educativa (LOMCE). 8/2013 Ley orgánica por la que se modifica la Ley orgánica de Educación (LOMLOE). 3/2020. RD Ordenación general de formación profesional del sistema educativo 1147/2011 Ley orgánica de ordenación e integración de la FP. 3/2022, de 31 de marzo. Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. Real Decreto 278/2023, de 11 de abril, Real Decreto 658/2024, de 9 de julio Real Decreto 69/2025, de 4 de febrero,	Ley general de educación de Cantabria. 6/2008 Decreto 4/2010, de 28 de enero Orden EDU/47/2024, de 30 de septiembre, por la que se establece la implantación de la Formación Profesional de Grado Básico y el currículo de veinte ciclos formativos de estas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Cantabria. Decreto aprobación reglamento orgánico de los institutos. 75/2010 Orden EDU/8/2022, de 1 de marzo, por la que se aprueban las instrucciones que regulan la organización y funcionamiento de los Institutos de Educación Secundaria de la Comunidad Autónoma de Cantabria
Perfil Profesional	Ley orgánica de las cualificaciones y de la Formación profesional. 5/2002 RD por el que se regula el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales. 1416/2005 RD Cualificación profesional Dirección y producción en cocina 100/2019	

Título	Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica	Orden ECD/71/2014 que establece la implantación de la FP básica y el currículo del ciclo formativo en Cantabria. Orden ECD/130/2016, de 7 de diciembre, que modifica la Orden ECD 72/2014, de 5 de junio, que regula los programas de Formación Profesional Básica que se desarrollen en la Comunidad Autónoma de Cantabria.
Evaluación	Real Decreto 984/2021, de 16 de noviembre, por el que se regulan la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, así como la evaluación, la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato y la Formación Profesional.	Orden EDU/14/2022, de 16 de marzo, por la que se regula la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, la evaluación, la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria y el Bachillerato y determinados aspectos relacionados con la evaluación y titulación en Formación Profesional, en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

3. CONTEXTUALIZACIÓN DEL GRUPO

El IES Ataulfo Argenta se encuentra en Castro Urdiales; en la costa del mar Cantábrico, a unos 35 km al oeste de Bilbao y 75 km al este de Santander. Su ubicación lo convierte en un municipio con influencias tanto de Cantabria como del País Vasco.

Su población aproximada está entre 32,000 y 35,000 habitantes, aunque en los meses de verano esta cifra aumenta debido al turismo y a las segundas residencias.

Debido a su carácter turístico, las actividades vinculadas al sector servicios, como hostelería, restauración y comercio, predominan en la zona. Castro Urdiales tiene una oferta gastronómica variada, con numerosos restaurantes, bares y cafeterías, muchos de ellos ubicados en el centro histórico y a lo largo del puerto y la playa. Aunque no hay una cifra exacta pública, se estima que hay entre **100 y 150 establecimientos de hostelería** en el municipio, especialmente enfocados en la comida tradicional cántabra y vasca, con mariscos y pescados frescos como protagonistas.

También hay presencia de trabajos relacionados con la construcción, ya que la zona ha experimentado un crecimiento urbanístico significativo.

Tradicionalmente, la pesca y actividades agrícolas desempeñaron un papel relevante, aunque hoy en día han disminuido considerablemente en comparación con otros sectores.

En lo referente al equipamiento del Departamento de Hostelería y Turismo, se encuentra en un edificio independiente del edificio central del instituto, dedicado principalmente a secundaria y bachillerato.

Caben destacar los siguientes talleres con su correspondiente dotación de herramientas y maquinaria:

- Talleres de Cocina – cocinas modulares.
- Taller de cafetería y comedor
- Taller de economato

El grupo se compone de:

	Hombres	Mujeres
Según sexo	5	4
	Hombres	Mujeres
Según edad		
Menores de 16	3	3
Con 16 años o más	1	1
	Hombres	Mujeres
Según estudios		
Básica	1	
ESO	4	4
Otros		

Todos los alumnos viven en el municipio de Castro Urdiales o sus alrededores.

En este curso tenemos 4 alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo (ANEAE), casi el 50% del grupo, de los cuales:

- 1 alumno de integración tardía al sistema educativo (ITSE) con dificultades de lectoescritura.
- 3 por condiciones personales, 1 de ellas con riesgo de absentismo y otra con dificultades emocionales considerables con historia de autolesiones.
- Dos de esos mismos tienen dificultades de aprendizaje asociados a la lectura (posible dislexia).

• RELACIÓN DE OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Según se recoge en la orden del título, las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asociadas a este módulo profesional, los Objetivos Generales así como la relación entre ellos, son:

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS PPS
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) 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.
b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.	d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.	e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
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	f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución
Compara y selecciona recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.	t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.	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.
Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.	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.
Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.	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.
Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.	Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad del trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.	Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.	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.

Curso:2025-2026

Módulo: APROVISIONAMIENTOYCONSERVACIONDEMATERIASPRIMASEHIGIENEEN LAMANIPULACIÓN

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Resultados de aprendizaje

El conjunto de Resultados de Aprendizaje, constituyen el eje vertebral de nuestra programación. Así pues, comenzaremos por realizar una ponderación de cada resultado de aprendizaje, en función a la contribución que tiene a alcanzar la Competencia General del título y las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asignadas a nuestro módulo a través de los Objetivos Generales. Esta ponderación la encontramos en la siguiente tabla:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PONDERACIÓN
RA 1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.	25%
RA 2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	15%
RA 3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	30%
RA 4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	10%
RA 5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.	10%
RA 6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.	10%

Criterios de evaluación

Los criterios de evaluación (CE) constituyen el elemento curricular más importante para establecer el proceso de enseñanza-aprendizaje que permita alcanzar los objetivos generales establecidos para este módulo profesional, y por lo tanto de las competencias a las que están asociados.

Partiendo del análisis de los CE que nos indica la normativa para cada RA, hemos realizado una ponderación de los mismos y le hemos asociado el instrumento de evaluación con el que evidenciaremos la adquisición de la competencia que hay implícita en cada criterio de evaluación:

RA 1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.	25%
--	------------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
10%	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	Prueba teórica
10%	b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	Prueba teórica

10%	c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros .	Prueba teórica
10%	d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	Prueba teórica
10%	e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	Prueba teórica
20%	f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	Prueba práctica
10%	g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	Prueba práctica
10%	h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	Prueba Práctica
10%	i) Se han realizado todas la operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.	Observación trabajo diario

- Pruebas teóricas: 50%
- Pruebas prácticas: 40%
- Trabajo diario: 10%

RA 2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	15%
--	------------

%	CE	Inst. Evaluac.
20%	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	Prueba teórica
20%	b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	Prueba teórica
25%	c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	Prueba práctica
15%	d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Prueba teórica
10%	e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	Prueba Práctica
10%	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.	Observación trabajo diario

- Pruebas teóricas: 55%
- Pruebas prácticas: 35%

- Trabajo diario: 10%

RA 3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	30%
--	------------

%	CE	Inst. Evaluac.
10%	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	Prueba Teórica
10%	b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	Prueba teórica
5%	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	Prueba teórica
25%	d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	Prueba práctica
5%	e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico - sanitaria.	Prueba Práctica
15%	f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	Prueba Práctica
5%	g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar .	Prueba teórica
5%	h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	Prueba Práctica
5%	i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Prueba teórica
10%	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.	Observación trabajo diario

- Pruebas prácticas: 55%
- Prueba teórica: 35%
- Trabajo diario: 10%

RA 4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	10%
---	------------

%	CE	Inst. Evaluac.
15%	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.	Prueba teórica
15%	b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	Observación trabajo diario

10%	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	Prueba teórica
30%	d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.	Prueba Práctica
10%	e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	Prueba Práctica
10%	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	Prueba Práctica
10%	g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Prueba teórica

- Pruebas prácticas: 50%
- Pruebas teóricas: 35%
- Trabajo diario: 15%

RA 5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.	10%
--	------------

%	CE	Inst. Evaluac.
15%	a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.	Prueba Práctica
25%	b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	Prueba Práctica
15%	c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	Prueba Teórica
20%	d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Prueba Teórica
10%	e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico - sanitaria.	Observación trabajo diario
15%	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.	Observación trabajo diario

- Pruebas prácticas: 40%
- Pruebas teóricas: 35%
- Trabajo diario: 25%

RA 6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.	10%
--	------------

%	CE	Inst. Evaluac.
20%	a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	Observación trabajo diario
15%	b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	Prueba Teórica
10%	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.	Prueba Teórica
10%	d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.	Prueba Teórica
15%	e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.	Prueba Práctica
10%	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	Prueba Práctica
10%	g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.	Prueba Práctica
10%	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.	Observación trabajo diario

- Pruebas teóricas: 35%
- Pruebas prácticas: 35%
- Trabajo diario: 30%

6. CONTENIDOS BÁSICOS

La estructura de cada título está diseñada para que cada RA se desarrolle a través de un número determinado de criterios de evaluación. A estos elementos curriculares se les asocian unos contenidos básicos que permiten alcanzar las competencias definidas para cada módulo profesional. Para este módulo profesional, estos contenidos básicos y su asociación con los RA son:

RA 1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.

- Terminología profesional.
- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.

RA 2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- Normativa higiénico-sanitaria.
- Aplicación de técnicas de conservación necesarias. Protocolos de ahorro y aprovechamiento de géneros.

RA 3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, entre otros. 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

RA 4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

- 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.

RA 5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.

- 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.

RA 6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina , valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente .

- 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.

7. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS – UNIDADES DE TRABAJO / APRENDIZAJE

Evaluación	Unidad de aprendizaje	Nombre UA	Nº Horas
1ª Evaluación	1	Técnicas culinarias	50
	2	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	28
2ª Evaluación	3	Elaboraciones culinarias sencillas	58
3ª Evaluación	4	Guarniciones y elementos de decoración. Acabados y presentación de elaboraciones.	35
	5	El servicio en la cocina	9
Total horas modulo			180

Unidad de Aprendizaje Nº 1. Técnicas culinarias

Temporalización: Primera evaluación

Duración: 50 horas

Ponderación: 25%

Objetivos Generales	Competencias
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) 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.
b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.	
Resultados de Aprendizaje	
RA 1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones .	
Contenidos teóricos	Contenidos prácticos
- 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.	- Reconocimiento de las áreas de la cocina. - Ejecución de diferentes técnicas de cocción, aplicadas a diferentes materias primas. - Análisis de riesgos y puntos clave en la ejecución de las técnicas de cocción. - Aplicación de las medidas de prevención de riesgos laborales. - Puesta en práctica de medidas de conservación a diferentes materias primas y elaboraciones. - Uso correcto de los recursos, priorizando el aprovechamiento y el ahorro.

- Medidas de prevención de riesgos laborales. - Aplicación de técnicas de conservación necesarias. Protocolos de ahorro y aprovechamiento de géneros.		
Tareas y Actividades		
- Presentación de las medidas correctas de higiene en la manipulación. - Diccionario de vocabulario técnico de cocina. - Explicación de las áreas de la cocina y sus estructuras y personal. - Presentación en powerpoint sobre las diferentes técnicas de cocción. - Realización de diferentes recetas aplicando técnicas de cocción en el taller. - Aplicación práctica de las normas de higiene en la manipulación. - Realización de técnicas de conservación de materias primas y elaboraciones. - Exámen teórico sobre alguna receta realizada. - Prueba práctica sobre técnicas de cocción.		
Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	10	Prueba teórica
b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	3	Prueba teórica
c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	5	Prueba teórica
d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	25	Prueba teórica
e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	3	Prueba teórica
f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	5	Prueba práctica
g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	3	Prueba teórica
h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	5	Prueba Práctica
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.	5	Observación trabajo diario
Recursos		
- Aula con ordenador y proyector. - Taller de cocina – Cocinas modulares.		
Observaciones		
El grupo es el encargado de realizar la comida de “familia” de los servicios ofrecidos al público los miércoles y viernes, desde la semana del 16 de octubre, por lo que se elaborarán recetas de cara a prestar dicha labor.		

Unidad de Aprendizaje Nº 2. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones**Temporalización:** Primera evaluación**Duración:** 28 horas**Ponderación:**15%

Objetivos Generales		Competencias	
b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.		d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.	
c)Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.			
Resultados de Aprendizaje			
RA 2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.			
Contenidos teóricos		Contenidos prácticos	
• Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones. • Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas. • Normativa higiénico-sanitaria. • Aplicación de técnicas de conservación necesarias. Protocolos de ahorro y aprovechamiento de géneros.		• Realización de elaboraciones básicas de multiples aplicaciones. • Aplicación de la normativa higienico-sanitaria. • Uso de las diferentes técnicas de conservación necesarias para diferentes elaboraciones y materias primas. • Control del aprovechamiento de géneros.	
Tareas y Actividades			
• Presentación en powerpoint sobre las elaboraciones básicas de multiples aplicaciones. • Elaboración en el taller de diferentes recetas de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. • Aplicación de la normativa higienico-sanitaria en todas las labores realizadas en el taller de cocina. • Prueba teórica sobre definiciones y elaboración de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones . • Prueba práctica de realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.			
Criterios de Evaluación		%	IE
a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.		20%	Prueba teórica
b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.		20%	Prueba teórica
c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.		25%	Prueba práctica

d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	15%	Prueba teórica
e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	10%	Prueba Práctica
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.	10%	Observación trabajo diario
Recursos		
- Aula con ordenador y proyector. - Taller de cocina – Cocinas modulares.		
Observaciones		

Unidad de Aprendizaje Nº 3. Elaboraciones culinarias sencillas**Temporalización:** Segunda evaluación**Duración:** 58 horas**Ponderación:**30%

Objetivos Generales	Competencias
c) Analizar técnicas culinarias sencillas , reconociendo las posibles estrategias de aplicación , para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.	d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
Resultados de Aprendizaje	
RA 3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	
Contenidos teóricos	Contenidos prácticos
- Documentos relacionados con la producción en cocina . Recetas, fichas técnicas, entre otros . 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.	- Uso de documentos relacionados con la producción en cocina: recetas y fichas técnicas. - Confección de fichas técnicas. - Ejecución de diferentes técnicas culinarias a todo tipo de materia prima. - Análisis de las fases y puntos clave en la elaboración. - Ejecución de técnicas de conservación. - Realización de recetas tradicionales de Cantabria.
Tareas y Actividades	

- Presentación en powerpoint de diferentes tipos de elaboraciones culinarias sencillas.
- Presentación de recetas.
- Elaboración de recetas y fichas técnicas en el taller.
- Realización de prueba práctica consistente en elaborar una receta típica de Cantabria.

Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	5%	Prueba Teórica
b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	10 %	Prueba teórica
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	5%	Prueba teórica
d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	30 %	Prueba práctica
e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria.	10 %	Prueba Práctica
f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	15 %	Prueba Práctica
g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar .	5%	Prueba teórica
h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	5%	Prueba Práctica
i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	5%	Prueba teórica
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.	10 %	Observación trabajo diario
Recursos		
• Aula con ordenador y proyector. • Taller de cocina – Cocinas modulares.		
Observaciones		

Unidad de Aprendizaje Nº 4. Guarniciones y elementos de decoración. Acabados y presentación de elaboraciones.

Temporalización: Tercera evaluación

Duración: 35 horas

Ponderación:20%

Objetivos Generales	Competencias
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) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
Resultados de Aprendizaje	
RA 4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación. RA 5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.	

Contenidos teóricos	Contenidos prácticos		
• 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. • 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.	• Realización de diferentes tipos de guarniciones. • Análisis de diferentes platos comprobando el correcto uso de las guarniciones y del cumplimiento de las normas de decoración. • Aplicación de la norma higiénico-sanitaria. • Control del aprovechamiento de géneros. • Aplicación de las normas de decoración y presentación de platos. • Cálculo del tiempo empleado y necesidades surgidas en la elaboración final de un plato.		
Tareas y Actividades			
• Presentación en powerpoint sobre diferentes guarniciones y elementos de decoración. • Elaboración de guarniciones en el taller de cocina. • Prueba teórica sobre guarniciones y decoraciones sencillas, recetas y aplicaciones. • Presentación en powerpoint sobre tendencias en la presentación de elaboraciones. • Prácticas en el taller de cocina de técnicas de emplatado. • Prueba práctica de elaboración de guarniciones y decoraciones.			
Criterios de Evaluación		%	IE
a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.		15 %	Prueba teórica
b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.		15 %	Trabajo Individual escrito
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.		10 %	Prueba teórica
d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.		30 %	Prueba Práctica
e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.		10 %	Prueba Práctica
f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.		10 %	Prueba Práctica
g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.		10 %	Prueba teórica
a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.		15 %	Prueba práctica
b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo		25	Prueba Teórica

criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	%	
c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	15 %	Prueba Práctica
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	20 %	Prueba Teórica
e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10 %	Prueba Teórica
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.	15 %	Observación trabajo diario
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	15 %	Observación trabajo diario
Recursos		
- Aula con ordenador y proyector. - Taller de cocina – Cocinas modulares.		
Observaciones		

Unidad de Aprendizaje Nº 5. El servicio en la cocina**Temporalización:** Tercera evaluación**Duración:** 9 horas**Ponderación:**10%

Objetivos Generales	Competencias
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) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
Resultados de Aprendizaje	
RA 6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina , valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente .	
Contenidos teóricos	Contenidos prácticos
- 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	- Simulación de varios servicios de cocina, en coordinación con sala. - Interpretación de comandas. - Uso del vocabulario típico del servicio en cocina. - Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria. - Uso de las técnicas de conservación de alimentos. - Aplicación de las medidas de prevención de riesgos laborales. - Priorización de las tareas de reciclaje en cocina.

laborales. • Aplicación de técnicas de conservación necesarias. Protocolos de ahorro y aprovechamiento de géneros	
Tareas y Actividades	
• Presentación en powerpoint sobre el servicio en cocina, inicio, desarrollo y finalización. • Simulación de servicios en cocina. • Realización de prueba teórica sobre las características de los diferentes tipos de servicio. • Realización e interpretación de comandas. • Manejo correcto de los documentos relacionados con el servicio.	
Criterios de Evaluación	%
a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	20 %
b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	15 %
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.	10 %
d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.	10 %
e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.	15 %
f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10 %
g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.	10 %
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.	10 %
Recursos	
• Aula con ordenador y proyector. • Taller de cocina – Cocinas modulares.	
Observaciones	

La distribución temporal presentada puede ser modificada en función de las necesidades formativas de los alumnos o por el surgimiento de circunstancias externas no previstas.

CONTENIDOS PRÁCTICOS:

A diferencia de los contenidos teóricos, los contenidos prácticos no tienen una distribución temporal tan encorsetada pues se van viendo a lo largo de las prácticas llevadas a cabo en el aula-taller según planificación y necesidades del trabajo en cocina en cada momento.

8. ENFOQUES DIDÁCTICOS Y METODOLÓGICOS

Según está establecido en el Proyecto Curricular de nuestro I.E.S, es importante orientar a los alumnos y alumnas, hacia la continuidad de sus estudios académicos, especialmente en los menores de edad. En el caso de la Formación Profesional Básica el alumnado puede seguir su formación en un Grado Medio de FP. En el segundo trimestre, antes de que se realice la primera sesión de evaluación final ordinaria, el Departamento de Orientación explicará las posibilidades que tienen, si así lo demandan.

El departamento de Hostelería del IES Ataulfo Argenta sigue los principios y aspectos didácticos y metodológicos en los que se basa la formación profesional en general y los diferentes currículos de los ciclos formativos de la familia profesional en particular.

El fin último de cada ciclo se resume en su competencia general, por lo que todos los módulos y dentro de cada uno, todas las unidades didácticas deben interactuar. En cada módulo del ciclo de Formación Profesional Básica se profundizará en la adquisición de contenidos bajo una visión global de los procesos que se van a realizar, por lo que las UD están relacionadas entre sí, no son "estancas", sino que los conocimientos adquiridos en una serán aplicados en las siguientes UD y en diversas situaciones a lo largo del curso.

Desde el departamento de Hostelería y Turismo se establecen algunos de los aspectos didácticos y metodológicos a seguir por los docentes pertenecientes al departamento, para que el proceso de enseñanza-aprendizaje se desarrolle correctamente.

- Crear en el aula un clima abierto, confiado y relajado que acerque la materia al alumnado, sin olvidar que se están formando para insertarse en el mundo laboral.
- Promover la participación y favorecer el debate, fomentando la tolerancia y el respeto hacia las ideas ajenas. De este modo conseguiremos que el alumnado construya sus propios criterios y sea capaz de expresarlos. Se censurará de manera clara y rotunda cualquier comportamiento discriminatorio.
- Se propiciarán las condiciones para que el alumno adquiera seguridad y confianza en sí mismo, lo que le permitirá, entre otras cosas, tomar decisiones propias y asumir responsabilidades.
- Tras valorar los conocimientos previos del alumnado, al comenzar la fase de exposición, no solo se seguirá el método expositivo de clase magistral, sino que se realizarán actividades prácticas. El docente actuará como "guía". Estas actividades

sirven para definir los conceptos fundamentales y dar las pautas de actuación durante el proceso; así como estimular y encauzar el trabajo posterior del alumnado. Se usará el medio que tenemos alrededor como primer punto de referencia y sobre él, se construyen aprendizajes significativos que conecten con la realidad, el mundo económico, laboral, social y personal. Además, los nuevos contenidos se presentarán de forma gradual. El alumnado debe coger apuntes y plasmarlos en el cuaderno de clase, cuando así lo considere el profesor o profesora.

- La motivación al alumnado se hace utilizando diferentes estrategias:
 - Utilizando material específico de la familia profesional
 - Creando situaciones lo más reales posibles. Primero se realizarán actividades simuladas en las que se demostrará la utilidad de lo aprendido para defenderse en un medio productivo real. Aquí el alumnado con algún tipo de experiencia laboral pueden desempeñar un papel muy activo al poder relatarlas a sus compañeros/as.
 - Pero son las prácticas reales las que más les ayudan a adquirir hábitos propios del trabajo, les motiva y les predispone hacia el dialogo, respeto por las opiniones de otras personas, etc. La mejor situación real se realiza en las aula-taller de cocina y en el servicio de apertura de cafetería y de comedor.
 - Otra forma de motivación es usar la pregunta como elemento dinamizador para conducir al grupo hacia el debate.
 - Presentaciones interesantes, tanto en la forma como en el contenido.
 - En el caso del ciclo de Formación Profesional Básica, y en algunas ocasiones, la toma de decisiones será consensuada o negociada entre alumnado y docente. Las decisiones consensuadas deben ser promovidas y/o aceptadas por el docente y se llevarán a cabo siempre que el alumnado demuestre la responsabilidad suficiente en la consecución de los objetivos marcados.
- Como docentes uno de los principios didácticos y metodológicos que debemos transmitir a nuestro alumnado es aprender a aprender. El aprendizaje no se limita al tiempo que nuestros alumnos y alumnas están en el centro, fuera de él y a lo largo de toda su vida deberán actualizar sus conocimientos y adquirir nuevas competencias para adaptarse a los cambios en el mercado laboral. Desde el departamento de Hostelería y Turismo se anima a sus profesores a fomentar entre su alumnado la investigación individual, la búsqueda de información, el trabajo autónomo y autosuficiente. Este trabajo será guiado por el profesorado al principio. De esta forma ayudaremos a formar profesionales capaces de evolucionar en el futuro construyendo su propio aprendizaje y que nunca dejen de aprender.
- Es importante también que el alumnado evalúe el proceso de enseñanza-aprendizaje. En este caso, al final de cada evaluación, se llevará a

cabo un debate abierto en el aula para que las posibles sugerencias del alumnado al profesor sean tenidas en cuenta en el futuro.

- Los docentes promoverán en sus clases el manejo de las diversas fuentes de información y de materiales en distinto soporte sobre la situación actual y futura del sector de la hostelería, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

Por otro lado la metodología será **activa**, para sea el propio alumno, a través de un proceso de reflexión y búsqueda, el que vaya descubriendo en cada momento los conocimientos necesarios para afrontar la materia relacionada en los contenidos conceptuales de este módulo, así como **motivadora**, basada en crear y mantener en el aula un clima abierto, confiado y relajado de manera que se contribuya a acercar al alumno a la materia. Se intentará conseguir del alumno una autoconstrucción de los criterios para que gracias a su propia confianza, a la seguridad en sí mismo pueda evolucionar con la autonomía necesaria promoviendo un óptimo nivel de participación que favorezca el debate. Consecuencia de ello sería la posibilidad de tomar futuras decisiones sin miedo al error, asumiendo las responsabilidades necesarias estando abierto al diálogo y adquiriendo los hábitos de su entorno profesional y respetando las opiniones de los demás. Para infundir en el aula esta metodología motivadora el profesor deberá utilizar las preguntas abiertas como elemento expositivo y dinamizador del grupo tratando de provocar ese debate.

Finalmente también será **socializadora**, se promocionará el trabajo en equipo como práctica docente a modo de estimulación y motivación a la participación. El profesor, al actuar como guía del aprendizaje, expondrá al principio de cada tema los conceptos fundamentales y dará las pautas de actuación que sirvan para encaminar el trabajo a desarrollar en esa unidad por el alumno que serán propuestas y supervisadas posteriormente.

Sin poder soslayar lo que un centro de educación pública es y las exigencias que plantea de uniformidad y tipificación, se puede concluir que el centro se rige por estos principios metodológicos:

1. Respeto a la individualidad del alumnado.
Métodos pedagógicos y didácticos propios.
 - a) Evaluaciones sumativas, formativas y diagnósticas.
 - b) Educación personalizada.
 - c) Tutorías y planificación.
 - d) Clases prácticas y participativas. Clases de laboratorio.
 - e) Clases magistrales fundamentalmente como introducción.
 - f) Trabajos individuales y en grupo de cariz colaborativa. Se ha iniciado una tendencia hacia los trabajos cooperativos.
2. Colaboración entre el alumnado y el profesorado con el interés de fortalecer las responsabilidades individuales y sociales.
 - a) Desarrollo de actividades por las tardes con vistas a ampliar el currículo. Proyecto destrezas para la vida.
 - b) Integración de varias competencias en una misma actividad.

3. Importancia de la educación por encima de la instrucción.
 - a) Coordinación y toma de decisiones conjuntas enfocadas a la ayuda del alumnado.
 - b) Mejora de la lectura y la comprensión de diferentes enunciados.
4. Educación Humanista y real para la vida cívica y la dignificación del ser humano.
 - a) Educación no discriminatoria.
 - b) Atención a la escucha atenta: aprender a hablar y escuchar.
 - c) Educación emocional.
 - d) Educación con valores y principios cívicos y democráticos.
 - e) Iniciativas de aprendizaje-servicio.
 - f) Apertura del centro a la comunidad.

9. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación tendrá un carácter continuo, esto significa que los alumnos y alumnas serán evaluados desde el primer día hasta el último. En concreto el proceso se llevará a cabo de la siguiente manera:

- **Evaluaciones formativas:** Los objetivos que los alumnos deben alcanzar a lo largo del curso tienen que ser logrados de forma gradual, el control del progreso debe realizarse diariamente y concretarse, de forma oficial en las evaluaciones trimestrales que son consideradas como formativas. Estas evaluaciones servirán para valorar la evolución del alumnado y así mismo detectar la idoneidad de la metodología usada por el profesor para poder realizar las adaptaciones oportunas. En las evaluaciones parciales se emitirán calificaciones parciales del módulo profesional que serán tenidas en cuenta a la hora de la calificación final.
- **Evaluación final o sumativa:** Será la correspondiente al final del curso y medirá tanto los aprendizajes conseguidos en los alumnos y alumnas como el grado de éxito en la tarea llevada a cabo por el docente.

La evaluación final del módulo profesional lo evalúa y califica con carácter final.

SESIONES DE EVALUACIÓN:

Para el alumnado que cursa los ciclos formativos de Formación Profesional Básica, la evaluación y acreditación académica se atenderá a lo establecido en la **Orden EDU/7/2023, de 23 de marzo**, por la que se regula el derecho del alumnado a una evaluación objetiva y se establece el procedimiento de revisión de las calificaciones y de reclamación contra las decisiones de promoción y titulación, y en la **Orden EDU/66/2010, de 16 de agosto**, de evaluación y acreditación académica, en las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Cantabria, modificada por la **Orden ECD/88/2018, de 17 de julio**.

Las evaluaciones quedarán distribuidas de la siguiente forma:

EVALUACIÓN INICIAL 14 de octubre
PRIMERA EVALUACIÓN Antes del 20 de diciembre
SEGUNDA EVALUACIÓN Antes del 21 de marzo
PRIMERA EVALUACIÓN FINAL Antes del 7 junio
SEGUNDA EVALUACIÓN FINAL Antes del 24 junio

La evaluación debe ser individualizada ya que valora los progresos de cada alumno/a en relación con su situación de partida.

Los instrumentos, procedimientos y actividades de evaluación a emplear son:

- **Registro en el cuaderno del profesor:** la **observación diaria** es una herramienta muy útil a la hora de medir la atención, responsabilidad e iniciativa en el aula, la actitud de respeto que manifiestan hacia sus compañeros y hacia el profesorado, el nivel de participación y colaboración, su eficiencia y correcta realización de las actividades propuestas y el orden y la limpieza en la realización de las mismas, el tratamiento de la información y uso de la terminología adecuada, la calidad y oportunidad de las intervenciones. En este módulo primará sobre todo su comportamiento en las horas prácticas en cocina, la asistencia, la uniformidad, el respeto a los compañeros y actuar de manera higiénica. Aspectos que serán registrados a diario.
- **Rúbricas:** es un instrumento en el que el/la profesor/a establece los aspectos más importantes relacionados con una actividad y los valora uno por uno. La nota final de dicha actividad será la media de las obtenidas en cada uno de los aspectos a valorar. Será el instrumento para evaluar las **pruebas prácticas**.
- **Pruebas objetivas:** para valorar **conocimientos teóricos** sobre un determinado tema o el grado de control sobre una determinada actividad. Se valorará la precisión en la resolución y el grado de creatividad y soltura. No solo mediremos si se comprenden los contenidos tratados, sino también si se tienen dificultades y cómo abordarlas.
- **Recetario personal individual:** Cada alumno deberá tener reflejadas todas y cada una de las recetas realizadas a lo largo del curso en un cuaderno o archivador, a su elección, que deberán presentarse el día de los exámenes prácticos. Esas recetas se podrán usar de apoyo para dichos exámenes (a decisión del tutor) y serán objeto de evaluación. Además, es obligatorio su presentación para poder superar cada evaluación del módulo, ya que, independientemente de las competencias evaluadas a través de instrumentos de evaluación de prueba teórica o práctica, si no se presenta dicho recetario, no se puede dar por aprobado el módulo. La forma de recuperar el suspenso en este caso, será la presentación correcta del recetario en la siguiente convocatoria.

10. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En este módulo de “Procesos básicos de producción culinaria”, se evaluarán los CE de la siguiente manera:

Evaluación	Criterios de evaluación	Instrumentos de evaluación	Nº Horas
1ª Evaluación	RA1	Pruebas prácticas: 60%	70
	RA2	Pruebas teóricas: 40%	
2ª Evaluación	RA3	Pruebas prácticas: 60% Prueba teórica: 40%	56
3ª Evaluación	RA4	Pruebas prácticas: 60%	54
	RA5	Pruebas teóricas: 40%	
Total horas modulo			180

El trabajo diario y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que debe quedar reflejado en las notas.

En cada trimestre se realizará una media ponderada de las calificaciones obtenidas gracias a los diferentes instrumentos de evaluación empleados.

La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10. Para aprobar cada evaluación deberán estar superados todos los Resultados de Aprendizaje de esa etapa con una nota media mínima de 5.

Todas las notas por debajo del 5 serán redondeadas a la baja, es decir, una nota media de 4,9 equivaldría a un 4 en la calificación de esa evaluación y así sucesivamente. El mismo criterio se seguirá para redondear el resto de calificaciones.

Para poder superar este módulo es obligatoria la presentación del recetario individual que recoja todas las recetas realizadas durante el curso. Independientemente de la nota de exámenes prácticos y teóricos, si no se presenta el recetario no se puede aprobar el módulo.

Solamente en el caso de que el alumno demuestre un comportamiento ejemplar en el aula a diario, se estudiará la posibilidad de redondear la nota al alza en su beneficio.

La calificación final del módulo será resultado de hacer la media de todas las evaluaciones, se da por superado si se obtiene un 5 o más y la nota final será también un número entero entre 1 y 10. El redondeo se hará de la misma manera que para las notas de cada evaluación, **toda nota por debajo del 5 se redondeará a la baja, con la excepción previamente planteada, de tratarse de un alumno con un comportamiento ejemplar durante todo el curso.**

Además, el alumnado conocerá los criterios de calificación desde principio de curso ya que es necesario que sepan en todo momento qué se espera de ellos ya que de esta manera contribuimos a nuestro objetivo de hacerles “protagonistas” de su propio aprendizaje.

11. CRITERIOS PARA LA RECUPERACIÓN DEL MÓDULO CON MATERIAS PENDIENTES

A través de los diferentes instrumentos de evaluación iremos evaluando los Criterios de Evaluación de cada resultado de aprendizaje.

Cuando un alumno no supere algún CE deberá recuperar esos criterios de evaluación teniendo aprobado la parte que corresponda del RA.

Para ello en cada evaluación se desarrollarán pruebas de recuperación de los contenidos teóricos y pruebas de recuperación de los contenidos prácticos.

Si no consiguen recuperar los CE no superados los arrastrarán a la primera evaluación final en primera instancia y a la segunda si se da el caso.

c) Programa de recuperación si no se supera el módulo en la evaluación final ordinaria de junio del primer curso:

- Examen: 50% práctico y 50% teórico.
- Entrega de todos los trabajos suspendidos o no entregados
- Realización de actividades y asistencia a clase: dan la oportunidad de subir hasta un punto sobre la nota del examen. En ningún caso baja la nota final.

d) Programa de recuperación si no se supera el módulo en la 2ª evaluación final de junio del primer curso:

Con el fin de facilitar al alumnado la recuperación se establece el siguiente programa de recuperación:

- Se realizará un mínimo de un trabajo escrito por trimestre con los contenidos indicados por el profesor.
- Se establecerá con el alumno una hora de tutoría a la semana si fuera necesario, para poder explicarles los contenidos que le supongan un esfuerzo de asimilación.
- En el caso de que el alumno no sea capaz de recuperar el módulo a base de trabajos escritos se realizará un examen práctico y un examen teórico con los contenidos trabajados a lo largo de todo el módulo.
- Se deberá entregar el recetario personal obligatorio, además de lo anteriormente expuesto, para recuperar, si el motivo del suspenso es no haberlo entregado a tiempo o completo.

12. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los materiales a emplear en este módulo serán los siguientes:

Fungibles:

- Folios dinA4 en blanco.
- Bolígrafos.
- Lápices del nº2.
- Rotuladores permanentes.
- Tizas.

No fungibles:

- Ordenadores con conexión a internet.
- Fotocopiadora.
- Pizarra.
- Proyector.

Medios telemáticos

- Microsoft teams.
- Zoom.
- Moodle.
- Correo Outlook.
- Gmail y otras herramientas de google.
- Kahoot.
- Genially.
- Youtube.
- Blogs y diferentes páginas webs de cocina.

Recursos didácticos y material de consulta:

- Se tomará como referencia el libro de la editorial Paraninfo: "Procesos básicos de producción culinaria" de Jose Luis Armendáriz Sanz, edición de 2023.
- Revistas de cocina.
- Documentales y películas relacionadas con la materia.

Los alumnos de 1º de FPB de Cocina y Restauración deberán traer a clase: los siguientes **uniformes:**

- Gorro blanco tipo champiñón.
- Chaquetilla blanca de manga larga.
- Pantalón de cuadros azul y blanco..
- Delantal azul de peto.
- Calzado blanco o negro antideslizante de uso exclusivo en cocina.
- Calcetín blanco o negro.

13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La LOMLOE establece en su Título II sobre Equidad en la Educación, en su Capítulo I respecto al alumnado con necesidad específica de apoyo educativo que “Las administraciones educativas dispondrán los medios necesarios para que todo el alumnado alcance el máximo desarrollo personal, intelectual, social y emocional”. Corresponde a las administraciones educativas por tanto, asegurar los recursos necesarios para que los alumnos y alumnas que requieran una atención educativa diferente a la ordinaria, puedan

alcanzar el máximo desarrollo posible de sus capacidades personales y, en todo caso, los objetivos establecidos con carácter general para todo el alumnado que está estudiando este módulo.

En el presente grupo no existen necesidades educativas especiales, aunque se ha detectado en algún caso indicadores de dislexia y dificultades del lenguaje asociados al habla o la escritura. Sí se detecta gran desfase curricular, en varios casos por historia de absentismo, repeticiones y falta de esfuerzo y/o seguimiento en el contexto familiar. Es necesario adaptarse a los diferentes ritmos de aprendizaje y carencias, que, en un grupo tan heterogéneo, requiere mucho acompañamiento no solo en las horas de práctica, también en las académicas.

Atender a la diversidad significa, por tanto, adoptar una metodología que favorezca la motivación intrínseca y el aprendizaje de todos y cada uno de los alumnos, partiendo de sus diferencias y potenciando sus capacidades. Las medidas a tomar para ello serán por tanto proponer actividades abiertas para que cada alumno las realice según sus posibilidades.

- Ofrecer actividades con una graduación de dificultad en cada unidad de trabajo.
- Organizar los aprendizajes mediante proyectos que les ayuden a relacionar y aplicar conocimientos.
- Aprovechar situaciones de heterogeneidad como los grupos cooperativos que favorezcan los procesos de enseñanza aprendizaje y permitan a los alumnos más

eficientes ayudar a los que puedan tener algunas dificultades.

- Dar la oportunidad de hacer actividades y pruebas objetivas en modo oral.
- Proporcionarle materiales de apoyo.
- Repasar lo aprendido en las clases anteriores.
- Fomentar el refuerzo positivo.

El alumnado con o sin necesidades específicas puede necesitar además de manera puntual o permanente un ritmo de trabajo adaptado, un método de aprendizaje distinto o un instrumento de evaluación específico que le será proporcionado.

Atender las necesidades especiales significa en resumen, mantener una actitud positiva de acogida a todo tipo de alumnado, permitiéndoles acceder al aprendizaje permanente y a la posibilidad de cualificarse profesionalmente, eso será en última instancia nuestro objetivo.

Otra cuestión detectada al respecto es la dificultad económica de algunas familias para la compra de los uniformes, hecho que deberá ser abordado y proponer alternativas que agilicen la obtención del material para todo el alumnado y no suponer un elemento más de desventaja social y educativa.

14. PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS

La familia profesional de Hostelería se adhiere a todos los proyectos en los que participa el centro y que aparecen recogidos en la Programación General Anual.

15. 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. Las actividades complementarias tendrán carácter voluntario para el alumno 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 alumnos/alumnas 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.

Las condiciones para realizar este tipo de actividades son:

- Por cada salida del centro con alumnos éstos irán acompañados por dos profesores. En caso de que el viaje sea de más de un día irán al menos tres profesores.
- Cuando al viaje asista más de un grupo de alumnos, irán acompañados por 1 profesor más por cada 15 alumnos, independientemente de lo estipulado en el punto anterior.
- En cualquiera de ambos casos, se procurará que los profesores acompañantes

no sean del mismo departamento, y en caso de que así fuera, se intentará que den clase al grupo que se desplace, al objeto de perturbar lo menos posible la marcha general del instituto.

- Para poder llevar a cabo la salida prevista deberá asistir al menos el 75% de los alumnos del grupo implicado.
- Para el resto de los alumnos que quedan en el centro, el período de duración del viaje será lectivo a todos los efectos, procurando, el profesorado que de clases a esos grupos utilizar ese tiempo en clases de repaso o de profundización, pero nunca en avanzar materia evaluable.
- Los viajes podrán ser subvencionados parcialmente por los departamentos didácticos en la medida que las disponibilidades presupuestarias lo permitan. También podrán ser realizados con la ayuda de la asociación de padres u otras entidades.
- Al objeto de que el viaje quede cubierto por el seguro escolar, los profesores responsables del mismo deberán elaborar una relación de alumnos, que entregarán al menos dos días antes al jefe del departamento de actividades extraescolares y complementarias, que, a su vez, la remitirá a secretaría, para su tramitación ante los organismos pertinentes de cara a que queden cubiertos los posibles accidentes, y al jefe de estudios.
- Cuando los viajes se destinen a alumnos menores de edad, el profesor y/o departamento organizador, recabará documento firmado de consentimiento paterno para poder participar en el mismo.
- El profesorado acompañante, dejará trabajo a desarrollar por los alumnos que se vean afectados durante su período de ausencia, al jefe de estudios.
- No podrán realizar ningún tipo de viajes, personas ajenas al instituto, salvo autorización expresa del Consejo Escolar.
- En los viajes de más de una día de duración, incluido el de fin de estudios, deberá tratarse de incluir algún día no lectivo de los propuestos en el calendario escolar, al objeto de que los días lectivos utilizados para este tipo de actividades sean los menos posibles.
- Cuando un departamento organice varias salidas a lo largo del año, los miembros del mismo alternarán en el acompañamiento de los grupos de alumnos, procurando que dicha responsabilidad no recaiga siempre en los mismos profesores.
- No se autorizará ninguna actividad extraescolar o complementaria, que no haya

sido puesta en conocimiento, con la suficiente antelación, del departamento de actividades extraescolares y complementarias y a su vez aprobada por el Consejo Escolar.

- Tendrán preferencias sobre cualquier otra actividad escolar, las que emanen de programas de la Consejería, tales como intercambios, escuelas viajeras, campos de trabajo, etc. o cualquier otra que la Consejería pueda establecer en su momento, y en la que el centro participe. En actividades de más de un día de duración, será decisión del profesorado acompañante que participen en ellas alumnos que a lo largo de su permanencia en el centro hayan cometido reiteradas faltas de disciplina.

Visitas programadas

- Feria "SABOR A CANTABRIA", organizada por EL Diario Montañés en el Hotel Balneario de Puente Viesgo.
- 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
- 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
- CAFES DROMEDARIO
- C.A.M.A.R.S.A.: Visita a la nave de despiece para conocer su funcionamiento y asistir al despiece de un cuarto trasero de vacuno.

16. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LA PRÁCTICA DOCENTE.

De manera trimestral y antes de cada evaluación, se cumplimentará la siguiente tabla y se enviará a la carpeta online correspondiente, según el enlace enviado por Jefatura de Departamento. Esta tabla, tiene la finalidad de analizar el seguimiento de la programación, valorando si se está trabajando según los contenidos y tiempos previstos. Así mismo, se indicará en el recuadro correspondiente, las desviaciones que se estén produciendo y también las correcciones que se proponen a dichas desviaciones.

INFORME DE SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Departamento	Hostelería
Curso Académico	2025/26
Ciclo Formativo	FP Básica
Grupo	1º
Módulo	Procesos básicos de producción culinaria
Trimestre	
Unidades de trabajo que se han impartido	
Unidad de trabajo que se está impartiendo	
Se está siguiendo la temporalización de la programación prevista	
Correcciones y valoraciones	

17. 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:

6. Evaluación

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

7. Materiales y recursos didácticos, distribución de espacios y tiempos

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

8. Clima en el aula y en el centro

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

9. Atención a la diversidad

a) *Tengo en cuenta el nivel de habilidades del alumno/a y en función de ellos, adapto los distintos momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje*

b) *Me coordino con profesores de apoyo, para modificar contenidos, actividades, metodología, recursos, etc. y adaptarlos al*

alumno/a con dificultades.

Materiales y recursos didácticos, distribución de espacios y tiempos

10. Evaluación de la práctica docente

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

Evaluación				25 / 26	
Nº	Indicador	1	2	3	4
1	Tengo en cuenta el procedimiento aprendizajes de general acuerdo para con 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 alumnos/as y, doy pautas para la mejora de sus aprendizajes.				
4	Utilizo diferentes técnicas de evaluación en función de la diversidad de alumnos/as, de las diferentes áreas, de los temas, de los contenidos.				
5	Considero que los procedimientos de evaluación aplicados han resultado adecuados				

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

18. PLANIFICACIÓN DEL USO DE ESPACIOS ESPECÍFICOS Y EQUIPAMIENTOS

Para la asignación de estos talleres se dará prioridad a los dos módulos

					25/26
Nº	Indicador	1	2	3	4
1	Distribuye el tiempo adecuadamente en función de los contenidos (exposición y actividades...)				

específicos de cada ciclo

e. **Aula teórica/polivalente.**

Cada grupo dispondrá de un aula de referencia equipado con los medios informáticos necesarios (ordenador, conexión a internet, cañón, etc).

f. **Almacén**

Está dotado con:

- Estanterías de metal.
- Contenedores y recipientes para almacenamiento de materias primas.
- Balanza para control de géneros
- Puesto de trabajo para el control de las mercancías, entradas y salidas

g. Taller de Cocina y Cocinas Modulares

El taller de cocina, está dotado de mobiliario, enseres y materiales propios para elaboraciones culinarias, en número suficiente para que los/as alumnos/as ejecuten las actividades previstas en las programaciones docentes.

h. Aulas Informática

Con independencia de que el módulo establecido se imparta habitualmente en un aula teórica o aula técnica, será necesario adjudicar algunas horas semanales en aulas dotadas de equipamientos informáticos suficientes para que cada alumnos pueda disponer de un ordenador o al menos un ordenador para cada dos alumnos. En líneas generales se puede distribuir dos horas semanales según sea necesario su uso para el módulo.

19. DESDOBLES, AGRUPACIONES FLEXIBLES Y APOYOS. PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PREVISTAS

No está prevista la solicitud de apoyo educativo ni el desdoble en este módulo. ____

20. MEJORAS PREVISTAS PARA EL PRESENTE CURSO ACADÉMICO

Incidir sobre aquellos aspectos de la convivencia que no se respetan por todos los alumnos, como son la puntualidad, la uniformidad, el uso de móviles dentro del instituto, el cumplimiento de las normas propias del centro y el respeto a los compañeros y a las instalaciones del centro. Para ello se llevarán a cabo reuniones con todos los alumnos del grado básico de FP de cara a consensuar unas normas de régimen interno de conducta que sean propuestas por los propios alumnos y también con unas consecuencias pactadas, en el caso de no cumplirlas.

Se insiste también en la necesidad de dotar a los alumnos de aulas para recibir los módulos teóricos en vez de hacerlo en las aulas taller, ya que resulta incomodo para profesores y alumnos y choca de frente con la normativa higiénico-sanitaria.

PROGRAMACIÓN DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO



IES ATAULFO ARGENTA – CASTRO URDIALES – 2025/26

	Descripción	
	Código	3036
Identificación	Módulo Profesional	APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN
	Familia Profesional	Hostelería y turismo
	Título	Cocina y restauración
	Grado	Básico
	Modalidad	Presencial
	Profesor/a	Pedro Bustamante Casuso
Distribución Horaria	Curso	1º
	Horas	130
	Horas Semanales	4
Tipología de Módulo	Asociado a UC:	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
	Transversal	No
	Soporte	No

	Complementario	No
Síntesis del Módulo	Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el conocimiento, como la valoración y la aplicación de las normas higiénico-sanitarias y de protección medioambiental, las relacionadas con los espacios de producción, como el equipamiento, como las materias primas y Los manipuladores de alimentos como, así como la recepción de las materias primas, como la caracterización de éstas y su conservación.	

ÍNDICE

	Página
1 Introducción y consideraciones generales	3
2 Normativa a aplicar	3
3 Contextualización del grupo	4
4 Relación entre objetivos y competencias	6
5 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación	7
6 Contenidos básicos	11
7 Distribución temporal de los contenidos	12
8 Enfoques didácticos y metodológicos	19
9 Procedimientos e instrumentos de evaluación del aprendizaje	22
10 Criterios de calificación	25
11 Criterios para la recuperación del módulo para el alumnado con materias pendientes	25
12 Materiales y recursos didácticos	24
13 Medidas de atención a la diversidad	26
14 Planes, programas y proyectos	28
15 Actividades complementarias y extraescolares	28
16 Criterios para la evaluación de la programación y de la práctica docente	32
17 Indicadores de logro	33
18 Planificación del uso de espacios específicos y equipamientos	35
19 Desdobles, agrupaciones flexibles y apoyos. Planificación de las actividades previstas	37
20 Mejoras previstas para el presente curso académico	37

4. INTRODUCCIÓN Y CONSIDERACIONES GENERALES

Nos encontramos ante la programación del módulo profesional de APROVISIONAMIENTO

Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN. Un módulo de

primer curso del ciclo formativo de grado **básico** de **cocina y**

restauración. Se trata de un módulo asociado a las siguientes unidades

de competencia:

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

Este módulo contiene la formación necesaria para el conocimiento, la valoración y la aplicación de las normas higiénico-sanitarias y de protección medioambiental, las relacionadas con los espacios de producción, el equipamiento, las materias primas y los manipuladores de alimentos, así como la recepción de las materias primas, la caracterización de éstas y su conservación.

Por las características de este módulo profesional, se hace evidente su transversalidad

al resto de módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante de Cocina, en lo referente a contenidos procedimentales y actitudinales.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre

- La Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones, los procedimientos, legislación y peligros asociados a éstos.
- Las buenas prácticas higiénicas, la normativa general de higiene aplicable a la actividad y las alteraciones y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene y la aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos.
- Reducción de consumos de impacto ambiental, recogida de residuos, reutilización y reciclado.
- La recepción, almacenaje y conservación de materias primas en cocina.

5. NORMATIVA A APLICAR

	Estatal	Autonómica
Ordenación	Ley orgánica de Educación (LOE). 2/2006 Ley orgánica para la mejora de la calidad educativa (LOMCE). 8/2013 Ley orgánica por la que se modifica la Ley orgánica de Educación (LOMLOE). 3/2020. RD Ordenación general de formación profesional del sistema educativo 1147/2011 Ley orgánica de ordenación e integración de la FP. 3/2022, de 31 de marzo. Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. Real Decreto 278/2023, de 11 de abril, Real Decreto 658/2024, de 9 de julio Real Decreto 69/2025, de 4 de febrero,	Ley general de educación de Cantabria. 6/2008 Decreto 4/2010, de 28 de enero Orden EDU/47/2024, de 30 de septiembre, por la que se establece la implantación de la Formación Profesional de Grado Básico y el currículo de veinte ciclos formativos de estas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Cantabria. Decreto aprobación reglamento orgánico de los institutos. 75/2010 Orden EDU/8/2022, de 1 de marzo, por la que se aprueban las instrucciones que regulan la organización y funcionamiento de los Institutos de Educación Secundaria de la Comunidad Autónoma de Cantabria
Perfil Profesional	Ley orgánica de las cualificaciones y de la Formación profesional. 5/2002 RD por el que se regula el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales. 1416/2005 RD Cualificación profesional Dirección y producción en cocina 100/2019	

Título	Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica	Orden ECD/71/2014 que establece la implantación de la FP básica y el currículo del ciclo formativo en Cantabria. Orden ECD/130/2016, de 7 de diciembre, que modifica la Orden ECD 72/2014, de 5 de junio, que regula los programas de Formación Profesional Básica que se desarrollen en la Comunidad Autónoma de Cantabria.
Evaluación	Real Decreto 984/2021, de 16 de noviembre, por el que se regulan la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, así como la evaluación, la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato y la Formación Profesional.	Orden EDU/14/2022, de 16 de marzo, por la que se regula la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, la evaluación, la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria y el Bachillerato y determinados aspectos relacionados con la evaluación y titulación en Formación Profesional, en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

6. CONTEXTUALIZACIÓN DEL GRUPO

El IES Ataulfo Argenta se encuentra en Castro Urdiales; en la costa del mar Cantábrico, a unos 35 km al oeste de Bilbao y 75 km al este de Santander. Su ubicación lo convierte en un municipio con influencias tanto de Cantabria como del País Vasco.

Su población aproximada está entre 32,000 y 35,000 habitantes, aunque en los meses de verano esta cifra aumenta debido al turismo y a las segundas residencias.

Debido a su carácter turístico, las actividades vinculadas al sector servicios, como hostelería, restauración y comercio, predominan en la zona. Castro Urdiales tiene una oferta gastronómica variada, con numerosos restaurantes, bares y cafeterías, muchos de ellos ubicados en el centro histórico y a lo largo del puerto y la playa. Aunque no hay una cifra exacta pública, se estima que hay entre **100 y 150 establecimientos de hostelería** en el municipio, especialmente enfocados en la comida tradicional cántabra y vasca, con mariscos y pescados frescos como protagonistas.

También hay presencia de trabajos relacionados con la construcción, ya que la zona ha experimentado un crecimiento urbanístico significativo.

Tradicionalmente, la pesca y actividades agrícolas desempeñaron un papel relevante, aunque hoy en día han disminuido considerablemente en comparación con otros sectores.

En lo referente al equipamiento del Departamento de Hostelería y Turismo, se encuentra en un edificio independiente del edificio central del instituto, dedicado principalmente a secundaria y bachillerato.

Caben destacar los siguientes talleres con su correspondiente dotación de herramientas y maquinaria:

- Talleres de Cocina – cocinas modulares.
- Taller de cafetería y comedor
- Taller de economato

El grupo se compone de:

	Hombres	Mujeres
Según sexo	5	4
	Hombres	Mujeres
Según edad		
Menores de 16	3	3
Con 16 años o más	1	1
	Hombres	Mujeres
Según estudios		
Básica	1	
ESO	4	4
Otros		

Todos los alumnos viven en el municipio de Castro Urdiales o sus alrededores.

En este curso tenemos 4 alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo (ANEAE), casi el 50% del grupo, de los cuales:

- 1 alumno de integración tardía al sistema educativo (ITSE) con dificultades de lectoescritura.
- 3 por condiciones personales, 1 de ellas con riesgo de absentismo y otra con dificultades emocionales considerables con historia de autolesiones.
- Dos de esos mismos Tienen dificultades de aprendizaje asociados a la lectura (posible dislexia).

RELACIÓN DE OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Según se recoge en la orden del título, las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asociadas a este módulo profesional, los Objetivos Generales así como la relación entre ellos, son:

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS PPS
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.	a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.	
f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros de la elaboración para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.	g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios
t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.	t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.	u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal	v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.

w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.	w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a los demás personas y el medio ambiente.	x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad de su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.	y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciando y personalizando su responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.	z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Resultados de aprendizaje

El conjunto de Resultados de Aprendizaje, constituyen el eje vertebral de nuestra programación. Así pues, comenzaremos por realizar una ponderación de cada resultado de aprendizaje, en función a la contribución que tiene a alcanzar la Competencia General del título y las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asignadas a nuestro módulo a través de los Objetivos Generales. Esta ponderación la encontramos en la siguiente tabla:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PONDERACIÓN
RA1.1. Limpiar y desinfectar utillaje, equipo e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	10%
RA2. Mantener buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	20%
RA3. Aplicar buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	10%
RA4. Utilizar los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	10%
RA5. Recoger los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	10%
RA6. Envasar y conservar géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas	20%
RA 7. Recepcionar materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.	20%

Criterios de evaluación

Los criterios de evaluación (CE) constituyen el elemento curricular más importante para establecer el proceso de enseñanza-aprendizaje que permita alcanzar los objetivos generales establecidos para este módulo profesional, y por lo tanto de las competencias a las que están asociados.

Partiendo del análisis de los CE que nos indica la normativa para cada RA, hemos realizado una ponderación de los mismos y le hemos asociado el instrumento de evaluación con el que evidenciaremos la adquisición de la competencia que hay implícita en cada criterio de evaluación:

RA 1. Limpia y desinfecta, utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos	10%
--	------------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst.Evaluac.
20	Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que debe cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	Observación trabajo diario
10	Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza./desinfección inadecuadas.	Observación trabajo diario
20	Se han descrito. Los procedimientos, frecuencias y equipos de desinfección y limpieza. (L+D.)	Prueba Práctica
10	Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza a desinfección requeridos.	Prueba Teórica
10	Se han reconocido los tratamientos de desratización, desinsectación, comay desinfección (DDD)	Prueba Práctica
10	Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.	Prueba Práctica
10	Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los parámetros de DDD y sus condiciones de empleo.	Observación trabajo diario
10	Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos. DDD	Prueba teórica

- Pruebas teóricas: 20%
- Pruebas prácticas: 40%
- Observación trabajo diario: 40%

RA 2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	20%
--	------------

%	CE	Inst.Evaluac.
20	Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionados con las prácticas higiénicas.	Prueba Práctica
20	Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.	Prueba Práctica
10	Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	Prueba teórica
15	Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.	Prueba teórica
10	Se han enumerado las enfermedades, obligado a declaración	Prueba Teórica
15	Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.	Prueba teórica
10	Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	Prueba Teórica

- Pruebas teóricas: 20%
- Pruebas prácticas: 80%

RA 3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos, relacionando estas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	10%
--	------------

%	CE	Inst.Evaluac.
10	se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación.	Prueba teórica
10	se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxoinfecciones de origen alimentario, relacionándolas con agentes causantes.	Prueba Práctica
15	Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores	Prueba Práctica

10	Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.	Prueba Práctica
15	Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.	Prueba teórica
10	Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.	Prueba teórica
10	Se ha identificado alergia e intolerancias alimentarias.	Trabajo individual escrito
10	Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.	Prueba Práctica
10	Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	Prueba Práctica

- Pruebas prácticas: 55%
- Prueba teórica: 35%
- Trabajo individual escrito: 10%

RA 4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	10%
---	------------

%	CE	Inst. Evaluac.
10	Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca	Trabajo individual escrito
20	Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.	Trabajo individual escrito
20	Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de recursos.	Prueba Teórica
20	Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.	Prueba Práctica
20	Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de los recursos que se utilizan en la industria alimentaria.	Prueba Práctica

10	Se han identificado las no conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.	Prueba Práctica
----	--	-----------------

- Pruebas prácticas: 50%
- Pruebas teóricas: 35%
- Trabajo individual escrito: 15%

RA 5. Recoge los residuos de manera selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	10%
--	------------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
20	Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados, de acuerdo con su origen, Estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.	Observación trabajo diario
10	Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.	Prueba Práctica
30	Se han descrito las técnicas de recogida como selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	Prueba Teórica
10	Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental de los procesos de producción. De los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.	Prueba Práctica
20	Se han establecido por orden de importancia, las medidas tomadas para la protección ambiental.	Prueba Práctica
10	Se han identificado las no conformidades y acciones correctivas relacionadas con la gestión de residuos.	Prueba Práctica

• Pruebas prácticas: 40%
• Pruebas teóricas: 50%
• Observación trabajo diario: 10%

- Pruebas teóricas: 50%
- Observación trabajo diario: 10%

RA 6. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos como según instrucciones recibidas y	20%
---	------------

normas establecidas.	
----------------------	--

%	CE	Inst.Evaluac.
20	Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación como, así como los equipos asociados a cada método.	Prueba teórica
20	Se han relacionado las necesidades del envasado y conservación de las materias primas en cocina, con los métodos y equipos.	Observación trabajo diario
20	Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación, siguiendo los procedimientos establecidos.	Observación trabajo diario
10	Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	Prueba Práctica
20	Se han determinado los lugares de conservación idóneos como para los géneros como hasta el momento de su uso/consumo o destino final.	Prueba Práctica
10	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.	Prueba Práctica

- Pruebas teóricas: 20%
- Pruebas prácticas: 40%
- Observación trabajo diario: 40%

RA 7. Recepción materias primas, identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento	20%
--	------------

%	CE	Inst.Evaluac.
10	Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.	Observación trabajo diario
20	Se han reconocido las materias primas y sus características.	Prueba Teórica
10	Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	Prueba Práctica

10	Se ha comprobado la coincidencia de Cantidad y calidad de lo solicitado con los recibidos.	Prueba Práctica
10	Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.	Prueba Práctica
20	Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	Observación trabajo diario
10	se han colocado las materias primas en función de la prioridad de consumo.	Prueba Práctica
10	Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.	Observación trabajo diario

- Pruebas teóricas: 20%
- Pruebas prácticas: 40%
- Observación trabajo diario: 40%

6. CONTENIDOS BÁSICOS

La estructura de cada título está diseñada para que cada RA se desarrolle a través de un número determinado de criterios de evaluación. A estos elementos curriculares se les asocian unos contenidos básicos que permiten alcanzar las competencias definidas para cada módulo profesional. Para este módulo profesional, estos contenidos básicos y su asociación con los RA son:

RA1. Limpia y desinfecta utillaje, equipo e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria. • 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 de superficies y desinsectación. • 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 de ejecución.
RA 2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos. • Normativa general de higiene aplicable a la actividad. • Alteración y contaminación de los alimentos debido a los 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 de contacto con los alimentos: tipos y riesgos • Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC. • Limpieza y desinfección
RA 3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos. • 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
RA4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

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

RA5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.
• 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.

RA6. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas
• 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 elección 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.

RA7. 7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.
• 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.

- Descripción y características del economato y la bodega
- 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.

7. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS – UNIDADES DE TRABAJO/ APRENDIZAJE

Evaluación	Unidad de aprendizaje	Nombre UA	Nº Horas
1ª Evaluación	1	Prácticas correctas de higiene y riesgos laborales en cocina	15
	2	Limpieza y desinfección de utillaje, equipo e instalaciones	20
2ª Evaluación	3	Materias primas en restauración	50
3ª Evaluación	4	Envasado y conservación de géneros, semielaborados y elaborados	25
	5	Medio ambiente en la cocina: uso eficiente de recursos y recogida selectiva de residuos	25
Total horas modulo			130

Unidad de Trabajo N.º 1 Prácticas correctas de higiene en la manipulación		
Temporalización: 1º Trimestre	Duración: TODAS LAS SEMANAS	Ponderación: 40
Objetivos Generales		Competencias
a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias. b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los		a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos. g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

procesos básicos de preelaboración y/o regeneración 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. t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales. u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal. v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales. X) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar	t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación. u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo. v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado. w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales. x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional. y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional. z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente
---	---

las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente. Y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo. Z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.	en la vida económica, social y cultural.
Resultados de Aprendizaje	
RA1: Desinfecta, utillaje, equipo e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico sanitaria de los productos RA2: Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos RA3: Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos, relacionando estas con la calidad higiénico sanitaria de los productos.	

Tareas y Actividades

- Actividades grupales sobre desinfección
- Actividades grupales sobre buenas prácticas higiénicas
- Actividades grupales sobre manipulación de alimentos
- Examen teórico de la unidad

Criterios de Evaluación	%	IE
-------------------------	---	----

RA1		
• Se han identificado los requisitos higiénico sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	20	Trabajo
• Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza./desinfección inadecuadas..	10	Trabajo
• Se han descrito. Los procedimientos, frecuencias y equipos de desinfección y limpieza. (L +D.)		P.Práctica
• Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos..	20	P.Práctica
•		
• Se han reconocido los tratamientos de desratización, desinsectación, coma y desinfección (DDD)	10	P.Práctica
• Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.	10	P.Práctica
• Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los parámetros de.DDD Y sus condiciones de empleo.	10	Trabajo
• Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos.		
RA2	10	P.Práctica
• Se han reconocido las normas higiénico sanitarias de obligado cumplimiento relacionados con las prácticas higiénicas.		
• Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.	10	P.Práctica
• Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	20	P.Práctica
• Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.		
• Se han enumerado las enfermedades, obligadas a declaración	20	P.Teórica
• Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.	10	P.Teórica
• se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	15	Trabajo
RA3		P.Teórica
• Se han reconocido las normas higiénico sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación.		
• Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxoinfecciones de origen alimentario relacionándolas con agentes causantes..	10	Trabajo

• Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores • Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos. • Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.. • Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados. • Se ha identificado alergia e intolerancias alimentarias. • Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos. • Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	1 5	P.Teórica
	1 0	P.Práctica. P.Práctica
	1 0	P.Práctica P.Teórica
	1 0	P.Teórica
	1 5	P.Práctica
	1 0	P.Práctica
	1 5	P.Teórica
	1 0	
	1 0	
	1 0	
Recursos		
Taller de cocina Ordenador con conexión a internet y pantalla para presentaciones.		
Observaciones		

Unidad de Trabajo N.º 2 Limpieza y desinfección de utillaje, equipo e instalaciones		
Temporalización: 1º Trimestre	Duración: TODAS LAS SEMANAS	Ponderación: 40
Objetivos Generales		Competencias
c) 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. d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración 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. x) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales. y) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la		a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos. g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios. aa) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación. bb) 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. cc) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas

participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal. z) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal aa) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales. X) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente. Y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo. Z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.	personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado. dd) 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. ee) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional. ff) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional. gg) 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.
Resultados de Aprendizaje	

RA1: Desinfecta, utillaje, equipo e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico sanitaria de los productos RA2: Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos RA3: Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos, relacionando estas con la calidad higiénico sanitaria de los productos.	

Tareas y Actividades

• Actividades grupales sobre desinfección • Actividades grupales sobre buenas prácticas higiénicas • Actividades grupales sobre manipulación de alimentos • Examen teórico de la unidad		
Criterios de Evaluación	%	IE

RA1		
• Se han identificado los requisitos higiénico sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	20	Trabajo
• Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza./ desinfección inadecuadas..	10	Trabajo
• Se han descrito. Los procedimientos, frecuencias y equipos de desinfección y limpieza. (L +D.)		Prueba Práctica
• Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos..	20	Prueba Práctica
• Se han reconocido los tratamientos de desratización, desinsectación, coma y desinfección (DDD)	10	Prueba Práctica
• Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.	10	Prueba Práctica
• Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los parámetros de.DDD Y sus condiciones de empleo.	10	Trabajo
• Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos.	10	P. Práctica
RA2		
• Se han reconocido las normas higiénico sanitarias de obligado cumplimiento relacionados con las prácticas higiénicas.	10	P. Práctica P. Teórica
• Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.		P. Teórica
• Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	20	Trabajo
• Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.	20	P. Teórica
• Se han enumerado las enfermedades, obligado a declaración	10	Trabajo
• Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.	10	
• Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	15	P. Teórica P. Práctica
RA3		
• Se han reconocido las normas higiénico sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación.	10	P. Práctica

• Se han clasificado y descrito los principales riesgos ytoxinfeccionesdeorigen alimentariorelacionándolascon agentes causantes. • Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores	1 0 1 0 1 5	
---	---	--

• Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos. • Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.. • Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.. • Se ha identificado alergia e intolerancias alimentarias. Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos. Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	1 0 1 5 1 0 1 0 1 0 1 0	Prueba Práctica Prueba Teórica Prueba Teórica Prueba Práctica Prueba Práctica Prueba Teórica
Recursos		
Taller de cocina Ordenador con conexión a internet y pantalla para presentaciones.		
Observaciones		

Unidad de Trabajo N.º 3 Materias primas en restauración		
Temporalización: 2º Trimestre	Duración: TODAS LAS SESIONES	Ponderación: 20

Objetivos Generales	Competencias
----------------------------	---------------------

a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de manejo para lavar utensilios y equipos en condiciones higiénico-sanitarias.

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

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.

t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.

u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.

v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal

w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitar las tareas laborales.

x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.

y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.

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

a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, apartir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.

g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizándolos recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.

u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.

w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.

x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.

z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Resultados de Aprendizaje		
RA7: Recepcionar materias primas, identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento		
Aspectos del Saber Hacer	Aspectos del Saber	
	• Categorías comerciales. Y etiquetados. • Materias primas: descripción, características, clasificaciones y aplicaciones. • Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo. • Legislación higiénico-sanitaria. • Descripción y características del economato y la bodega • 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.	
Aspectos del Saber Estar		
Tareas y Actividades		
• Exposición/explicación del profesor • Actividades sobre las materias primas • Actividades sobre etiquetado • Actividades sobre recepción y almacenamiento de materias primas • Explicación sobre el economato y la bodega • Actividades de clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo • Ejercicio sobre valoración de stock necesario para la producción. • Presentación de documentos relacionados con las operaciones de recepción. • Prácticas de procesos y control de existencias de economato y bodega. • Etiquetado interno. • Examen teórico de la unidad		
Criterios de Evaluación	%	IE

- Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas - Se han reconocido las materias primas y sus características. - Se han interpretado e etiquetado los productos. - Se ha comprobado la coincidencia de Cantidad y calidad de lo solicitado con los recibidos. - Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas. - Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas - Se han colocado las materias primas en función de la prioridad de consumo. - Se han mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.	1 0	Prueba Práctica
	2 0	Prueba Teórica
	1 0	Prueba Práctica
	1 0	Prueba Práctica
	1 0	Prueba Práctica
	2 0	Prueba Práctica
	1 0	Prueba Práctica
	1 0	Prueba Práctica
Recursos		
Taller de cocina Ordenador con conexión a internet y pantalla para presentaciones.		
Observaciones		

Unidad de Trabajo N°4 CONSERVACION DE ALIMENTOS, EFICIENCIA DE CONSUMO Y RECICLAJE		
Temporalización: 3º Trimestre		
	Duración: TODAS LAS SEMANAS	Ponderación: 40

Objetivos Generales	Competencias
a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico-sanitarias. b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración f) Distinguir métodos y equipos de conservación	a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, apartir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos. g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios. t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en

y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación. t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales. u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal. v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitar las tareas laborales. x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente. y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo. z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.	su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación. u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo. v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado. w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales. x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional. y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional. z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.
--	---

Resultados de Aprendizaje

- RA4:** Utilizar los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados
- RA5:** Recoger los residuos de manera selectiva reconociendo sus implicaciones sanitarias y ambientales
- RA6:** Envasar y conservar géneros crudos, semielaborados y elaborados, relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos como según instrucciones recibidas y normas establecidas

Aspectos del Saber Hacer

Aspectos del Saber

	• Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria. • Metodologías para la reducción de consumo de recursos • Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales. • Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos. • Legislación ambiental. • Sistemas y métodos. • ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación. • Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.
Aspectos del Saber Estar	
Tareas y Actividades	
• Exposición/explicación del profesor • Actividades grupales sobre reciclaje • Actividades grupales sobre consumo • Examen teórico de métodos de envasado	
Criterios de Evaluación	9 IE

RA 4 - Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca - Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. - Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de recursos. - Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente. - Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de los recursos que se utilizan en la industria alimentaria. - Se han identificado las no conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.	10	Trabajo
	20	Trabajo
	20	P. Teórica
	20	P. Práctica
	20	P. Práctica
	20	P. Práctica
	20	P. Práctica
	20	P. Práctica
	20	P. Práctica
	20	P. Práctica
RA5 - Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados, de acuerdo con su origen, Estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. - Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria. - Se han descrito las técnicas de recogida como a selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. - Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental de los procesos de producción. De los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones. - Se han establecido por orden de importancia, las medidas tomadas para la protección ambiental. - Se han identificado las no conformidades y acciones correctivas relacionadas con la gestión de residuos.	10	Trabajo
	20	P. Práctica
	20	P. Teórica
	20	P. Práctica
	10	P. Práctica
	30	P. Práctica
	30	P. Práctica
	30	P. Práctica
	30	P. Práctica
	30	P. Práctica
RA6 - Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación como, así como los equipos asociados a cada método. - Se han relacionado las necesidades del envasado y conservación de las materias primas en cocina, con los métodos y equipos. - Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación, siguiendo los procedimientos establecidos. - Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. - Se han determinado los lugares de conservación idóneos como para los géneros como hasta el momento de su uso/consumo o destino final. - Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales	10	P. Teórica
	20	Trabajo
	10	P. Práctica
	20	P. Práctica
	20	P. Práctica
	20	P. Práctica
	20	P. Práctica
	20	P. Práctica
	20	P. Práctica
	20	P. Práctica

	20	
	10	
	20	
	10	

Recursos
Taller de cocina Ordenador con conexión a internet y pantalla para presentaciones.
Observaciones

Unidad de Trabajo N°5 Medio ambiente en la cocina: uso eficiente de recursos y recogida selectiva de residuos		
Temporalización: 3º Trimestre		
	Duración: TODAS LAS SEMANAS	Ponderación: 40

Objetivos Generales	Competencias
c) 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. d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración 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. aa) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales. bb) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal. cc) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal dd) Utilizar las tecnologías de	a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, apartir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos. g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios. aa) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación. bb) 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. cc) 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. dd) 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.

la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales. ee) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente. ff) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo. gg) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.	ee) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional. ff) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional. gg) 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.
---	---

Resultados de Aprendizaje

RA4: Utilizar los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados

RA5: Recoger los residuos de manera selectiva reconociendo sus implicaciones sanitarias y ambientales

RA6: Envasar y conservar géneros crudos, semielaborados y elaborados, relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos como según instrucciones recibidas y normas establecidas

Aspectos del Saber Hacer	Aspectos del Saber
	- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria. - Metodologías para la reducción de consumo de recursos - Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales. - Técnicas de recogida, clasificación y eliminación de residuos. - Legislación ambiental. - Sistemas y métodos. - Ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación. - Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.
Aspectos del Saber Estar	

Tareas y Actividades

• Exposición/explicación del profesor • Actividades grupales sobre reciclaje • Actividades grupales sobre consumo • Examen teórico de métodos de envasado		
Criterios de Evaluación	%	IE

RA 4 • Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca • Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental. • Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de recursos. • Se han reconocido a aquellas energías y/o recursos cuya utilización es menos perjudicial para el ambiente. • Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de los recursos que se utilicen en la industria alimentaria. • Se han identificado las no conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos. RA5 • Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados, de acuerdo con su origen, Estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. • Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria. • Se han descrito las técnicas de recogida como a selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	1 0 2 0 2 0 2 0 2 0 1 0 3 0	Trabajo Trabajo P. Teórica P.Práctica P.Práctica P.Práctica Trabajo P.Práctica P.Teórica
---	--	---

• Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental de los procesos de producción. De los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones. • Se han establecido por orden de importancia, las medidas tomadas para la protección ambiental. • Se han identificado las no conformidades y acciones correctivas relacionadas con la gestión de residuos. RA6 • Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación de comida, así como los equipos asociados a cada método. • Se han relacionado las necesidades del envasado y conservación de las materias primas en cocina, con los métodos y equipos. • Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación, siguiendo los procedimientos establecidos. • Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. • Se han determinado los lugares de conservación idóneos de comida para los géneros de comida hasta el momento de su uso/consumo o destino final. • Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales	10	Prueba Práctica
	20	Prueba Práctica
	10	Prueba Práctica
	20	Prueba Teórica
	20	Trabajo
	20	Prueba Práctica
	10	Prueba Práctica
	20	Prueba Práctica
Recursos		
Taller de cocina Ordenador con conexión a internet y pantalla para presentaciones.		
Observaciones		

La distribución temporal presentada puede ser modificada en función de las necesidades formativas de los alumnos o por el surgimiento de circunstancias externas no previstas.

19. ENFOQUES DIDÁCTICOS Y METODOLÓGICOS

Según está establecido en el Proyecto Curricular de nuestro I.E.S, es importante orientar a los alumnos y alumnas, hacia la continuidad de sus estudios académicos, especialmente en los menores de edad. En el caso de la Formación Profesional Básica el alumnado puede seguir su formación en un Grado Medio de FP. En el segundo trimestre, antes de que se realice la primera sesión de evaluación final ordinaria, el Departamento de Orientación explicará las posibilidades que tienen, si así lo demandan.

El departamento de Hostelería del IES Ataulfo Argenta sigue los principios y aspectos didácticos y metodológicos en los que se basa la formación profesional en general y los diferentes currículos de los ciclos formativos de la familia profesional en particular. El fin último de cada ciclo se resume en su competencia general, por lo que todos los módulos y dentro de cada uno, todas las unidades didácticas deben interactuar. En cada módulo del ciclo de Formación Profesional Básica se profundizará en la adquisición de contenidos bajo una visión global de los procesos que se van a realizar, por lo que las UD están relacionadas entre sí, no son "estancas", sino que los conocimientos adquiridos en una serán aplicados en las siguientes UD y en diversas situaciones a lo largo del curso.

Desde el departamento de Hostelería y Turismo se establecen algunos de los aspectos didácticos y metodológicos a seguir por los docentes pertenecientes al departamento, para que el proceso de enseñanza-aprendizaje se desarrolle correctamente.

- Crear en el aula un clima abierto, confiado y relajado que acerque la materia al alumnado, sin olvidar que se están formando para insertarse en el mundo laboral.
- Promover la participación y favorecer el debate, fomentando la tolerancia y el respeto hacia las ideas ajenas. De este modo conseguiremos que el alumnado construya sus propios criterios y sea capaz de expresarlos. Se censurará de manera clara y rotunda cualquier comportamiento discriminatorio.
- Se propiciarán las condiciones para que el alumno adquiera seguridad y confianza en sí mismo, lo que le permitirá, entre otras cosas, tomar decisiones propias y asumir responsabilidades.
- Tras valorar los conocimientos previos del alumnado, al comenzar la fase de exposición, no solo se seguirá el método expositivo de clase magistral, sino que se realizarán actividades prácticas. El docente actuará como "guía". Estas actividades sirven para definir los conceptos fundamentales y dar las pautas de actuación durante el proceso; así como estimular y encauzar el trabajo posterior del alumnado. Se usará el medio que tenemos alrededor como primer punto de referencia y sobre él, se construyen aprendizajes significativos que conecten con la realidad, el mundo económico, laboral, social y personal. Además, los nuevos contenidos se presentarán de forma gradual. El alumnado debe coger apuntes y plasmarlos en el cuaderno de clase, cuando así lo considere el

profesor o profesora.

- La motivación al alumnado se hace utilizando diferentes estrategias:
- Utilizando material específico de la familia profesional
- Creando situaciones lo más reales posibles. Primero se realizarán actividades simuladas en las que se demostrará la utilidad de lo aprendido para defenderse en un medio productivo real. Aquí el alumnado con algún tipo de experiencia laboral pueden desempeñar un papel muy activo al poder relatarlas a sus compañeros/as.
- Pero son las prácticas reales las que más les ayudan a adquirir hábitos propios del trabajo, les motiva y les predispone hacia el dialogo, respeto por las opiniones de otras personas, etc. La mejor situación real se realiza en las aula-taller de cocina y en el servicio de apertura de cafetería y de comedor.
- Otra forma de motivación es usar la pregunta como elemento dinamizador para conducir al grupo hacia el debate.
- Presentaciones interesantes, tanto en la forma como en el contenido.
- En el caso del ciclo de Formación Profesional Básica, y en algunas ocasiones, la toma de decisiones será consensuada o negociada entre alumnado y docente. Las decisiones consensuadas deben ser promovidas y/o aceptadas por el docente y se llevarán a cabo siempre que el alumnado demuestre la responsabilidad suficiente en la consecución de los objetivos marcados.
- Como docentes uno de los principios didácticos y metodológicos que debemos transmitir a nuestro alumnado es aprender a aprender. El aprendizaje no se limita al tiempo que nuestros alumnos y alumnas están en el centro, fuera de él y a lo largo de toda su vida deberán actualizar sus conocimientos y adquirir nuevas competencias para adaptarse a los cambios en el mercado laboral. Desde el departamento de Hostelería y Turismo se anima a sus profesores a fomentar entre su alumnado la investigación individual, la búsqueda de información, el trabajo autónomo y autosuficiente. Este trabajo será guiado por el profesorado al principio. De esta forma ayudaremos a formar profesionales capaces de evolucionar en el futuro construyendo su propio aprendizaje y que nunca dejen de aprender.
- Es importante también que el alumnado evalúe el proceso de enseñanza-aprendizaje. En este caso, al final de cada evaluación, se llevará a cabo un debate abierto en el aula para que las posibles sugerencias del alumnado al profesor sean tenidas en cuenta en el futuro.
- Los docentes promoverán en sus clases el manejo de las diversas fuentes de información y de materiales en distinto soporte sobre la situación actual y futura del sector de la hostelería, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

Por otro lado la metodología será **activa**, para sea el propio alumno, a través de un proceso de reflexión y búsqueda, el que vaya descubriendo en cada momento los conocimientos necesarios para afrontar la materia relacionada en los contenidos conceptuales de este módulo, así como **motivadora**, basada en crear y mantener en el aula un clima abierto, confiado y relajado de manera que se contribuya a acercar al alumno a la materia. Se intentará conseguir del alumno una autoconstrucción de los criterios para que gracias a su propia confianza, a la seguridad en sí mismo pueda evolucionar con la autonomía necesaria promoviendo un óptimo nivel de participación que favorezca el debate.

Consecuencia de ello sería la posibilidad de tomar futuras decisiones sin miedo al error, asumiendo las responsabilidades necesarias estando abierto al diálogo y adquiriendo los hábitos de su entorno profesional y respetando las opiniones de los demás. Para infundir en el aula esta metodología motivadora el profesor deberá utilizar las preguntas abiertas como elemento expositivo y dinamizador del grupo tratando de provocar ese debate.

Finalmente también será **socializadora**, se promocionará el trabajo en equipo como práctica docente a modo de estimulación y motivación a la participación. El profesor, al actuar como guía del aprendizaje, expondrá al principio de cada tema los conceptos fundamentales y dará las pautas de actuación que sirvan para encaminar el trabajo a desarrollar en esa unidad por el alumno que serán propuestas y supervisadas posteriormente.

Sin poder soslayar lo que un centro de educación pública es y las exigencias que plantea de uniformidad y tipificación, se puede concluir que el centro se rige por estos principios metodológicos:

5. Respeto a la individualidad del alumnado.
Métodos pedagógicos y didácticos propios.
 - g) Evaluaciones sumativas, formativas y diagnósticas.
 - h) Educación personalizada.
 - i) Tutorías y planificación.
 - j) Clases prácticas y participativas. Clases de laboratorio.
 - k) Clases magistrales fundamentalmente como introducción.
 - l) Trabajos individuales y en grupo de cariz colaborativa. Se ha iniciado una tendencia hacia los trabajos cooperativos.
6. Colaboración entre el alumnado y el profesorado con el interés de fortalecer las responsabilidades individuales y sociales.
 - c) Desarrollo de actividades por las tardes con vistas a ampliar el currículo. Proyecto destrezas para la vida.
 - d) Integración de varias competencias en una misma actividad.
7. Importancia de la educación por encima de la instrucción.
 - c) Coordinación y toma de decisiones conjuntas enfocadas a la ayuda del alumnado.
 - d) Mejora de la lectura y la comprensión de diferentes enunciados.
8. Educación Humanista y real para la vida cívica y la dignificación del ser humano.
 - g) Educación no discriminatoria.
 - h) Atención a la escucha atenta: aprender a hablar y escuchar.
 - i) Educación emocional.
 - j) Educación con valores y principios cívicos y democráticos.
 - k) Iniciativas de aprendizaje-servicio.
 - l) Apertura del centro a la comunidad.

20. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación tendrá un carácter continuo, esto significa que los alumnos y alumnas serán evaluados desde el primer día hasta el último. En concreto el proceso se llevará a cabo de la siguiente manera:

- **Evaluaciones formativas**: Los objetivos que los alumnos deben alcanzar a lo largo del curso tienen que ser logrados de forma gradual, el control del progreso debe realizarse diariamente y concretarse, de forma oficial en las evaluaciones trimestrales que son consideradas como formativas. Estas evaluaciones servirán para valorar la evolución del alumnado y así mismo detectar la idoneidad de la metodología usada por el profesor para poder realizar las adaptaciones oportunas. En las evaluaciones parciales se emitirán calificaciones parciales del módulo profesional que serán tenidas en cuenta a la hora de la calificación final.
- **Evaluación final o sumativa**: Será la correspondiente al final del curso y medirá tanto los aprendizajes conseguidos en los alumnos y alumnas como el grado de éxito en la tarea llevada a cabo por el docente.
La evaluación final del módulo profesional lo evalúa y califica con carácter final.

SESIONES DE EVALUACIÓN:

Para el alumnado que cursa los ciclos formativos de Formación Profesional Básica, la evaluación y acreditación académica se atenderá a lo establecido en la **Orden EDU/7/2023, de 23 de marzo**, por la que se regula el derecho del alumnado a una evaluación objetiva y se establece el procedimiento de revisión de las calificaciones y de reclamación contra las decisiones de promoción y titulación , y en la **Orden EDU/66/2010, de 16 de agosto**, de evaluación y acreditación académica , en las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Cantabria, modificada por la **Orden ECD/88/2018, de 17 de julio**.

Las evaluaciones quedarán distribuidas de la siguiente forma:

EVALUACIÓN INICIAL 14 de octubre
PRIMERA EVALUACIÓN Antes del 20 de diciembre
SEGUNDA EVALUACIÓN Antes del 21 de marzo
PRIMERA EVALUACIÓN FINAL Antes del 2 junio
SEGUNDA EVALUACIÓN FINAL Antes del 20 junio

La evaluación debe ser individualizada ya que valora los progresos de cada alumno/a en relación con su situación de partida.

Los instrumentos, procedimientos y actividades de evaluación a emplear son:

- **Registro en el cuaderno del profesor:** la **observación diaria** es una herramienta muy útil a la hora de medir la atención, responsabilidad e iniciativa en el aula, la actitud de respeto que manifiestan hacia sus compañeros y hacia el profesorado, el nivel de participación y colaboración, su eficiencia y correcta realización de las actividades propuestas y el orden y la limpieza en la realización de las mismas, el tratamiento de la información y uso de la terminología adecuada, la calidad y oportunidad de las intervenciones. En este módulo primará sobre todo su comportamiento en las horas prácticas en cocina, la asistencia, el respeto a los compañeros y actuar de manera higiénica. Aspectos que serán registrados a diario.
- **Rúbricas:** es un instrumento en el que el/la profesor/a establece los aspectos más importantes relacionados con una actividad y los valora uno por uno. La nota final de dicha actividad será la media de las obtenidas en cada uno de los aspectos a valorar. Será el instrumento para evaluar las **pruebas prácticas**.
- **Pruebas objetivas:** para valorar **conocimientos teóricos** sobre un determinado tema o el grado de control sobre una determinada actividad. Se valorará la precisión en la resolución y el grado de creatividad y soltura. No solo mediremos si se comprenden los contenidos tratados, sino también si se tienen dificultades y cómo abordarlas.

21. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En el módulo de “*Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación de alimentos*”, se seguirán los porcentajes siguientes en cuanto a criterios de calificación:

Evaluación	UT	%
Primera	1	10%
	2	20%
Segunda	3	40%
	4	10%
Tercera	5	20%
		100,00 %
TOTAL		

El trabajo diario y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que debe quedar reflejado en las notas.

En cada trimestre se realizará una media ponderada de las calificaciones obtenidas gracias a los diferentes instrumentos de evaluación empleados.

La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10. Para aprobar cada evaluación deberán estar superados todos los Resultados de Aprendizaje de esa etapa con una nota media mínima de 5.

Todas las notas por debajo del 5 serán redondeadas a la baja, es decir, una nota media de 4,9 equivaldría a un 4 en la calificación de esa evaluación y así sucesivamente. El mismo criterio se seguirá para redondear el resto de calificaciones.

Solamente en el caso de que el alumno demuestre un comportamiento ejemplar en el aula a diario, se estudiará la posibilidad de redondear la nota al alza en su beneficio.

La calificación final del módulo será resultado de hacer la media de todas las evaluaciones, se da por superado si se obtiene un 5 o más y la nota final será también un número entero entre 1 y 10. El redondeo se hará de la misma manera que para las notas de cada evaluación, toda nota por debajo del 5 se redondeará a la baja, con la excepción previamente planteada de tratarse de un alumno con un comportamiento ejemplar durante todo el curso.

Además, el alumnado conocerá los criterios de calificación desde principio de curso ya que es necesario que sepan en todo momento qué se espera de ellos ya que de esta manera contribuimos a nuestro objetivo de hacerles “protagonistas” de su propio aprendizaje.

22. CRITERIOS PARA LA RECUPERACIÓN DEL MÓDULO CON MATERIAS PENDIENTES

A través de los diferentes instrumentos de evaluación iremos evaluando los Criterios de Evaluación de cada resultado de aprendizaje.

Cuando un alumno no supere algún CE deberá recuperar esos criterios de evaluación teniendo aprobado la parte que corresponda del RA.

Para ello en cada evaluación se desarrollarán pruebas de recuperación de los contenidos teóricos y pruebas de recuperación de los contenidos prácticos.

Si no consiguen recuperar los CE no superados los arrastrarán a la primera evaluación final en primera instancia y a la segunda si se da el caso.

e) Programa de recuperación si no se supera el módulo en la evaluación final ordinaria de junio del primer curso:

- Examen: 50% práctico y 50% teórico.
- Entrega de todos los trabajos suspendidos o no entregados
- Realización de actividades y asistencia a clase: dan la oportunidad de subir hasta un punto sobre la nota del examen. En ningún caso baja la nota final.

f) Programa de recuperación si no se supera el módulo en la 2ª evaluación final de junio del primer curso:

Con el fin de facilitar al alumnado la recuperación se establece el siguiente programa de recuperación:

- Se realizará un mínimo de un trabajo escrito por trimestre con los contenidos indicados por el profesor.
- Se establecerá con el alumno una hora de tutoría a la semana si fuera necesario, para poder explicarles los contenidos que le supongan un esfuerzo de asimilación.
- En el caso de que el alumno no sea capaz de recuperar el módulo a base de trabajos escritos se realizará un examen práctico y un examen teórico con los contenidos trabajados a lo largo de todo el módulo.

23. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los materiales a emplear en este módulo serán los siguientes:

Fungibles:

- Folios dinA4 en blanco.
- Bolígrafos.
- Lápices del nº2.
- Rotuladores permanentes.
- Tizas.

No fungibles:

- Ordenadores con conexión a internet.
- Fotocopiadora.
- Pizarra.
- Proyector.

Medios telemáticos

- Microsoft teams.
- Zoom.
- Correo Outlook.
- Gmail y otras herramientas de google.
- Kahoot.
- Youtube.
- Blogs y diferentes páginas webs de cocina.

Recursos didácticos y material de consulta:

- Se tomará como referencia el libro de la editorial Paraninfo: "Procesos básicos de producción culinaria" de Jose Luis Armendáriz Sanz, edición de 2023.
- Revistas de cocina.
- Documentales y películas relacionadas con la materia.

Los alumnos de 1º de FPB de Cocina y Restauración deberán traer a clase: los siguientes

uniformes:

- Gorro blanco tipo champiñón.
- Chaquetilla blanca de manga larga.
- Pantalón de cuadros azul y blanco..
- 2 Delantales azules de peto.
- Calzado blanco o negro antideslizante de uso exclusivo en cocina.
- Calcetín blanco o negro.

24. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La LOMLOE establece en su Título II sobre Equidad en la Educación, en su Capítulo I respecto al alumnado con necesidad específica de apoyo educativo que “Las administraciones educativas dispondrán los medios necesarios para que todo el alumnado alcance el máximo desarrollo personal, intelectual, social y emocional”. Corresponde a las administraciones educativas por tanto, asegurar los recursos necesarios para que los alumnos y alumnas que requieran una atención educativa diferente a la ordinaria, puedan

alcanzar el máximo desarrollo posible de sus capacidades personales y, en todo caso, los objetivos establecidos con carácter general para todo el alumnado que está estudiando este módulo.

En el presente grupo no existen necesidades educativas especiales, aunque se ha detectado en algún caso indicadores de dislexia y dificultades del lenguaje asociados al habla o la escritura. Sí se detecta gran desfase curricular, en varios casos por historia de absentismo, repeticiones y falta de esfuerzo y/o seguimiento en el contexto familiar. Es necesario adaptarse a los diferentes ritmos de aprendizaje y carencias, que, en un grupo tan heterogéneo, requiere mucho acompañamiento no solo en las horas de práctica, también en las académicas.

Atender a la diversidad significa, por tanto, adoptar una metodología que favorezca la motivación intrínseca y el aprendizaje de todos y cada uno de los alumnos, partiendo de sus diferencias y potenciando sus capacidades. Las medidas a tomar para ello serán por tanto proponer actividades abiertas para que cada alumno las realice según sus posibilidades.

- Ofrecer actividades con una graduación de dificultad en cada unidad de trabajo.
- Organizar los aprendizajes mediante proyectos que les ayuden a relacionar y aplicar conocimientos.
- Aprovechar situaciones de heterogeneidad como los grupos cooperativos que favorezcan los procesos de enseñanza aprendizaje y permitan a los alumnos más eficientes ayudar a los que puedan tener algunas dificultades.
- Dar la oportunidad de hacer actividades y pruebas objetivas en modo oral.
- Proporcionarle materiales de apoyo.
- Repasar lo aprendido en las clases anteriores.
- Fomentar el refuerzo positivo.

El alumnado con o sin necesidades específicas puede necesitar además de manera puntual o permanente un ritmo de trabajo adaptado, un método de aprendizaje distinto o un instrumento de evaluación específico que le será proporcionado.

Atender las necesidades especiales significa en resumen, mantener una actitud positiva de acogida a todo tipo de alumnado, permitiéndoles acceder al aprendizaje

permanente y a la posibilidad de cualificarse profesionalmente, ese será en última instancia nuestro objetivo.

Otra cuestión detectada al respecto es la dificultad económica de algunas familias para la compra de los uniformes, hecho que deberá ser abordado y proponer alternativas que agilicen la obtención del material para todo el alumnado y no suponer un elemento más de desventaja social y educativa.

25. PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS

La familia profesional de Hostelería y Turismo se adhiere a todos los proyectos en los que participa el centro y que aparecen recogidos en la Programación General Anual.

26. 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. Las actividades complementarias tendrán carácter voluntario para el alumno 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 alumnos/alumnas

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.

Las condiciones para realizar este tipo de actividades son:

- Por cada salida del centro con alumnos éstos irán acompañados por dos profesores. En caso de que el viaje sea de más de un día irán al menos tres profesores.
- Cuando al viaje asista más de un grupo de alumnos, irán acompañados por 1 profesor más por cada 15 alumnos, independientemente de lo estipulado en el punto anterior.
- En cualquiera de ambos casos, se procurará que los profesores acompañantes no sean del mismo departamento, y en caso de que así fuera, se intentará que den clase al grupo que se desplace, al objeto de perturbar lo menos posible la marcha general del instituto.
- Para poder llevar a cabo la salida prevista deberá asistir al menos el 75% de los alumnos del grupo implicado.
- Para el resto de los alumnos que quedan en el centro, el período de duración del viaje será lectivo a todos los efectos, procurando, el profesorado que de clases a esos grupos utilizar ese tiempo en clases de repaso o de profundización, pero nunca en avanzar materia evaluable.
- Los viajes podrán ser subvencionados parcialmente por los departamentos didácticos en la medida que las disponibilidades presupuestarias lo permitan. También podrán ser realizados con la ayuda de la asociación de padres u otras entidades.
- Al objeto de que el viaje quede cubierto por el seguro escolar, los profesores responsables

del mismo deberán elaborar una relación de alumnos, que entregarán al menos dos días antes al jefe del departamento de actividades extraescolares y complementarias, que, a su vez, la remitirá a secretaría, para su tramitación ante los organismos pertinentes de cara a que queden cubiertos los posibles accidentes, y al jefe de estudios.

- Cuando los viajes se destinen a alumnos menores de edad, el profesor y/o departamento organizador, recabará documento firmado de consentimiento paterno para poder participar en el mismo.
- El profesorado acompañante, dejará trabajo a desarrollar por los alumnos que se vean afectados durante su período de ausencia, al jefe de estudios.
- No podrán realizar ningún tipo de viajes, personas ajenas al instituto, salvo autorización expresa del Consejo Escolar.
- En los viajes de más de una día de duración, incluido el de fin de estudios, deberá tratarse de incluir algún día no lectivo de los propuestos en el calendario escolar, a lo objeto de que los días lectivos utilizados para este tipo de actividades sean los menos posibles.
- Cuando un departamento organice varias salidas a lo largo del año, los miembros del mismo alternarán en el acompañamiento de los grupos de alumnos, procurando que dicha responsabilidad no recaiga siempre en los mismos profesores.
- No se autorizará ninguna actividad extraescolar o complementaria, que no haya sido puesta en conocimiento, con la suficiente antelación, del departamento de actividades extraescolares y complementarias y a su vez aprobada por el Consejo Escolar.
- Tendrán preferencia sobre cualquier otra actividad escolar, las que emanen de programas de la Consejería, tales como intercambios, escuelas viajeras, campos de trabajo, etc. o cualquier otra que la Consejería pueda establecer en su momento, y en la que el centro participe. En actividades de más de un día de duración, será decisión del profesorado acompañante que participen en ellas alumnos que a lo largo de su permanencia en el centro hayan cometido reiteradas faltas de disciplina.

Visitas programadas

- Feria "SABOR A CANTABRIA", organizada por El Diario Montañés en el Hotel Balneario de Puente Viesgo.
- ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LEJONA: para conocer sus instalaciones y realizar allí una comida en grupo.
- 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.
- 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
- CAFES DROMEDARIO
- C.A.M.A.R.S.A.: Visita a la nave de despiece para ver su funcionamiento y asistir al despiece de un cuarto trasero de vacuno.

27. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LA PRÁCTICA DOCENTE.

De manera trimestral y antes de cada evaluación, se cumplimentará la siguiente tabla y se enviará a la carpeta online correspondiente, según el enlace enviado por Jefatura de Departamento. Esta tabla, tiene la finalidad de analizar el seguimiento de la programación, valorando si se está trabajando según los contenidos y tiempos previstos. Así mismo, se indicará en el recuadro correspondiente, las desviaciones que se estén produciendo y también las correcciones que se proponen a dichas desviaciones.

INFORME DE SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN	
Departamento	Hostelería y Turismo
Curso Académico	2025/26
Ciclo Formativo	FP Básica
Grupo	1º
Módulo	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación
Trimestre	
Unidades de trabajo que se han impartido	
Unidad de trabajo que se está impartiendo	
Se está siguiendo la temporalización de la programación prevista	
Correcciones y valoraciones	

28. 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:

11. Evaluación

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

12. Materiales y recursos didácticos, distribución de espacios y tiempos

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

13. Clima en el aula y en el centro

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

14. Atención a la diversidad

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

15. Evaluación de la práctica docente

El profesor realizará una autoevaluación puntuando cada uno de los indicadores del logro establecido 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					24 /25
Nº	Indicador	1	2	3	4
1	Tengo en cuenta el procedimiento aprendizajes de general acuerdo para con la evaluación del 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/as y, doy pautas para la mejora de sus aprendizajes.				
4	Utilizo diferentes técnicas de evaluación en función de la diversidad de alumno/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

					24 /25
Nº	Indicador	1	2	3	4
1	Distribuyo el tiempo adecuadamente en función de los contenidos (exposición y actividades...)				

Para la asignación de estos talleres se dará prioridad a los dos módulos específicos de cada ciclo

i. Aula teórica/polivalente.

Cada grupo de cada ciclo formativo dispondrá de un aula de referencia equipado con los medios informáticos necesarios (ordenador, conexión a internet, cañón, etc).

j. Almacén

Está dotado con:

- Estanterías de metal.
- Contenedores y recipientes para almacenamiento de materias primas.
- Balanza para control de géneros
- Silos para patatas y cebollas
- Puesto de trabajo para el control de las mercancías, entradas y salidas

Esta zona será de uso de todos los ciclos formativos

k. Taller de Cocina y Cocinas Modulares

El taller de cocina, está dotado de mobiliario, enseres y materiales propios para elaboraciones culinarias, en número suficiente para que los/as alumnos/as ejecuten las actividades previstas en las programaciones docentes.

l. Aulas Informática

Con independencia de que el módulo establecido se imparta habitualmente en un aula teórica o aula técnica, será necesario adjudicar algunas horas semanales en aulas dotadas de equipamientos informáticos suficientes para que cada alumnos pueda disponer de un ordenador o al menos un ordenador para cada dos alumnos. En líneas generales se puede distribuir dos horas semanales según sea necesario su uso para el módulo.

21. DESDOBLES, AGRUPACIONES FLEXIBLES Y APOYOS. PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PREVISTAS

No está prevista la solicitud de apoyo educativo para este módulo, así como tampoco está previsto realizar ningún desdoble.

22. MEJORAS PREVISTAS PARA EL PRESENTE CURSO ACADÉMICO

Incidir sobre aquellos aspectos de la convivencia que no se respetan por todos los alumnos, como son la puntualidad, la uniformidad, el uso de móviles dentro del instituto, el cumplimiento de las normas propias del centro y el respeto a los compañeros y a las instalaciones del centro. Para ello se llevarán a cabo reuniones con todos los alumnos del grado básico de FP de cara a consensuar unas normas de régimen interno de conducta que sean propuestas por los propios alumnos y también con unas consecuencias pactadas, en el caso de no cumplirlas.

Se insiste también en la necesidad de dotar a los alumnos de aulas para recibir los módulos teóricos en vez de hacerlo en las aulas taller, ya que resulta incomodo para profesores y alumnos y choca de frente con la normativa higiénico-sanitaria.

PROGRAMACIÓN DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO



IES ATAULFO ARGENTA – CASTRO URDIALES – 2025/26

Identificación	Descripción	
	Código	3039
Distribución Horaria	Módulo Profesional	Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades y Catering
	Familia Profesional	Hostelería y turismo
	Título	Título Profesional Básico en Cocina y Restauración
	Grado	Básico
	Modalidad	Presencial
	Profesor/a	Alfonso De Andrés Abuín
Tipología de Módulo	Curso	2º
	Horas	150
	Horas Semanales	4
Tipología de Módulo	Asociado a UC:	UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

	Transversal	No
	Soporte	No
	Complementario	No
Síntesis del Módulo	El módulo profesional Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades y Catering (Cod. 3039), pertenece a la familia de Hostelería y Turismo y concretamente al segundo curso del Título Profesional Básico en Cocina y Restauración (nivel 1). Se imparte a lo largo de 110h, durante 4 horas semanales. Este módulo, está asociado a la unidad de competencia: UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.	

ÍNDICE

	Página
1 Introducción y consideraciones generales	3
2 Normativa a aplicar	3
3 Contextualización del grupo	4
4 Relación entre objetivos y competencias	6
5 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación	7
6 Contenidos básicos	10
7 Distribución temporal de los contenidos	11
8 Enfoques didácticos y metodológicos	17
9 Procedimientos e instrumentos de evaluación del aprendizaje	19
10 Criterios de calificación	20
11 Criterios para la recuperación del módulo para el alumnado con materias pendientes	21
12 Materiales y recursos didácticos	22
13 Medidas de atención a la diversidad	25
14 Planes, programas y proyectos	29
15 Actividades complementarias y extraescolares	29
16 Criterios para la evaluación de la programación y de la práctica docente	32
17 Indicadores de logro	32
18 Planificación del uso de espacios específicos y equipamientos	38

19	Desdobles, agrupaciones flexibles y apoyos. Planificación de las actividades previstas	39
20	Mejoras previstas para el presente curso académico	39

7. INTRODUCCIÓN Y CONSIDERACIONES GENERALES

Nos encontramos ante la programación del módulo profesional de Técnicas elementales de servicio, un módulo de segundo curso del ciclo formativo de grado básico de Cocina y Restauración

Se trata de un módulo asociado a las siguientes unidades de competencia:

- UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a las funciones de aprovisionamiento, producción, servicios, higiene, calidad y prevención en las áreas de colectividades/catering., desempeñando las siguientes funciones:

- Realizar la recepción, almacenamiento y distribución interna de mercancías.
- Realizar el mantenimiento de instalaciones, máquinas, útiles y herramientas.
- Llevar a cabo la prestación de los servicios de limpieza.
- Efectuar la higiene y desinfección.
- Cumplir con los procesos y protocolos de calidad.
- Desempeñar la prevención de riesgos.

Este módulo se ha dualizado por lo que se evaluará parcialmente en el centro de estudios y parcialmente en la empresa de trabajo (FEM).

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La preparación de materiales, equipos y productos envasados necesarios en el montaje de los servicios de catering.
- La recepción de mercancías procedentes de servicios de catering para su clasificación, control y posterior higienizado.
- Las operaciones de lavado de materiales y equipos.
- La ubicación y disposición idónea de los equipos y materiales en sus lugares de almacenamiento.

8. NORMATIVA A APLICAR

	Estatual	Autonómica
Ordenación	Ley orgánica de Educación (LOE). 2/2006 Ley orgánica para la mejora de la calidad educativa (LOMCE). 8/2013 Ley orgánica por la que se modifica la Ley orgánica de Educación (LOMLOE). 3/2020. RD Ordenación general de formación profesional del sistema educativo 1147/2011 Ley orgánica de ordenación e integración de la FP. 3/2022, de 31 de marzo. Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. Real Decreto 278/2023, de 11 de abril, Real Decreto 658/2024, de 9 de julio Real Decreto 69/2025, de 4 de febrero,	Ley general de educación de Cantabria. 6/2008 Decreto 4/2010, de 28 de enero Orden EDU/47/2024, de 30 de septiembre, por la que se establece la implantación de la Formación Profesional de Grado Básico y el currículo de veinte ciclos formativos de estas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Cantabria. Decreto aprobación reglamento orgánico de los institutos. 75/2010 Orden EDU/8/2022, de 1 de marzo, por la que se aprueban las instrucciones que regulan la organización y funcionamiento de los Institutos de Educación Secundaria de la Comunidad Autónoma de Cantabria
Perfil Profesional	Ley orgánica de las cualificaciones y de la Formación profesional. 5/2002 RD por el que se regula el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales. 1416/2005 RD Cualificación profesional Dirección y producción en cocina 100/2019	
Título	Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica	Orden ECD/71/2014 que establece la implantación de la FP básica y el currículodel ciclo formativo en Cantabria. Orden ECD/130/2016, de 7 de diciembre, que modifica la Orden ECD 72/2014, de 5 de junio, que regula los programas de Formación Profesional Básica que se desarrollen en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Evaluación	Real Decreto 984/2021, de 16 de noviembre , por el que se regulan la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, así como la evaluación , la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato y la Formación Profesional.	Orden EDU/14/2022, de 16 de marzo, por la que se regula la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, la evaluación, la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria y el Bachillerato y determinados aspectos relacionados con la evaluación y titulación en Formación Profesional, en la Comunidad Autónoma de Cantabria.
------------	--	--

9. CONTEXTUALIZACION

El IES Ataulfo Argenta se encuentra en Castro Urdiales; en la costa del mar Cantábrico, a unos 35 km al oeste de Bilbao y 75 km al este de Santander. Su ubicación lo convierte en un municipio con influencias tanto de Cantabria como del País Vasco.

Su población aproximada está entre 32,000 y 35,000 habitantes, aunque en los meses de verano esta cifra aumenta debido al turismo y a las segundas residencias.

Debido a su carácter turístico, las actividades vinculadas al sector servicios, como hostelería, restauración y comercio, predominan en la zona. Castro Urdiales tiene una oferta gastronómica variada, con numerosos restaurantes, bares y cafeterías, muchos de ellos ubicados en el centro histórico y a lo largo del puerto y la playa. Aunque no hay una cifra exacta pública, se estima que hay entre **100 y 150 establecimientos de hostelería** en el municipio, especialmente enfocados en la comida tradicional cántabra y vasca, con mariscos y pescados frescos como protagonistas.

También hay presencia de trabajos relacionados con la construcción, ya que la zona ha experimentado un crecimiento urbanístico significativo.

Tradicionalmente, la pesca y actividades agrícolas desempeñaron un papel relevante, aunque hoy en día han disminuido considerablemente en comparación con otros sectores.

En lo referente al equipamiento del Departamento de Hostelería y Turismo, se encuentra en un edificio independiente del edificio central del instituto, dedicado principalmente a secundaria y bachillerato.

Caben destacar los siguientes talleres con su correspondiente dotación de herramientas y maquinaria:

- Talleres de Cocina – cocinas modulares.
- Taller de cafetería y comedor
- Taller de economato

El grupo se compone de:

	Hombres	Mujeres
Según sexo	2	6
	Hombres	Mujeres
Según edad		
Menores de 18	2	6

Se puede apreciar que prácticamente todo el alumnado cuenta con los conocimientos soporte necesarios para comprender los aspectos del “saber”, y trabajar los del “saber hacer” y “saber estar” que requiere el proceso de enseñanza-aprendizaje diseñado, que les permita la adquisición de las competencias asignadas a este módulo profesional.

Todos los alumnos, salvo uno, viven en el municipio de Castro Urdiales o sus alrededores. El que vive más lejos los hace en Guriezo y acude al centro en autobús. Tenemos alumnos con medidas cautelares dictadas por juzgado de menores (Aingeru Reyero).

Casi la mitad del grupo tiene necesidades educativas especiales:

- Anne Mirem Barruetabeña; ha tenido apoyos de PT y AL y ha estado en seguimiento por desventaja socioeducativa.
- Juliana Chaverra; Incorporación tardía al sistema educativo (ITSE) 2020. Ha necesitado adaptación Significativa. Coeficiente intelectual límite. Ha tenido apoyos de PT y AL.
- Aingeru Reyero; dificultades de Lectoescritura. Alteraciones de las emociones y la conducta. Posible TDHA.

- África Márquez; posible TDHA.

10. RELACIÓN DE OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Según se recoge en la orden del título, las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asociadas a este módulo profesional, los Objetivos Generales así como la relación entre ellos, son:

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS PPS
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.	a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
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.	b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
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.	h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.	j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.	t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.	y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.	u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.	v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.

x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.	w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.	x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.	z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

8. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Resultados de aprendizaje

El conjunto de Resultados de Aprendizaje, constituyen el eje vertebral de nuestra programación. Así pues, comenzaremos por realizar una ponderación de cada resultado de aprendizaje, en función a la contribución que tiene a alcanzar la Competencia General del título y las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asignadas a nuestro módulo a través de los Objetivos Generales. Esta ponderación la encontramos en la siguiente tabla:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PONDERACIÓN
RA 1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.	20
RA 2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.	30
RA 3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado. (A evaluar en la FEM)	15
RA 4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.	35

Criterios de evaluación

Los criterios de evaluación (CE) constituyen el elemento curricular más importante para establecer el proceso de enseñanza-aprendizaje que permita alcanzar los objetivos generales establecidos para este módulo profesional, y por lo tanto de las competencias a las que están asociados.

Partiendo del análisis de los CE que nos indica la normativa para cada RA, hemos realizado una ponderación de los mismos y le hemos asociado el instrumento de evaluación con el que evidenciaremos la adquisición de la competencia que hay implícita en cada criterio de evaluación:

RA 1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.	20 %
--	------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
10	a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.	Prueba escrita
10	b) Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.	Prueba escrita
10	c) Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.	Trabajo individual
10	d) Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.	Observación diaria del trabajo individual
10	e) Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.	Observación diaria del trabajo individual

10	f) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.	Observación diaria del trabajo individual
10	g) Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.	Observación diaria del trabajo individual
10	h) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.	Observación diaria del trabajo individual
10	i) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.	Observación diaria del trabajo individual
10	j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.	Observación diaria del trabajo individual

RA 2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.	30 %
---	------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
10	a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.	Prueba escrita
10	b) Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.	Prueba escrita
15	c) Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.	Trabajo individual
15	d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.	Trabajo individual
20	e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.	Prueba práctica
10	f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.	Observación diaria trabajo individual
10	g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.	Observación diaria trabajo individual
10	h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad.	Observación diaria trabajo individual

RA 3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado. (A Evaluar en la FEM)	15 %
---	------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
10	a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.	Observación tutor de empresa FEM
10	b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.	Observación tutor de empresa FEM
10	c) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.	Observación tutor de empresa FEM
10	d) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.	Observación tutor de empresa FEM
10	e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.	Observación tutor de empresa FEM
10	f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación	Observación tutor de empresa FEM
10	g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas	Observación tutor de empresa FEM
10	h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.	Observación tutor de empresa FEM
10	i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas	Observación tutor de empresa FEM
10	j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.	Observación tutor de empresa FEM

RA 4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.	35 %
---	------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
10	a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.	Prueba escrita
10	b) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	Prueba escrita
10	c) Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.	Prueba escrita
15	d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.	Trabajo individual
15	e) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.	Trabajo individual
10	f) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	Observación diaria del trabajo individual
15	g) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	Observación diaria del trabajo individual
15	h) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	Prueba escrita

9. CONTENIDOS BÁSICOS

La estructura de cada título está diseñada para que cada RA se desarrolle a través de un número determinado de criterios de evaluación. A estos elementos curriculares se les asocian unos contenidos básicos que permiten alcanzar las competencias definidas para cada módulo profesional. Para este módulo profesional, estos contenidos básicos y su asociación con los RA son:

RA 1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.
- Áreas de montaje en establecimientos de catering. - Material y equipamientos para los servicios de catering. - Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico. - Preparación de montajes. - Ordenes de servicio. - Procesos de aprovisionamiento interno. - Preparación y disposición de las cargas. - Control documental. - Legislación higiénico-sanitaria.
RA 2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.
- Recepción de equipos y materiales. - Zonas de descarga. - Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas. - Controles documentales y administrativos. - Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.
RA 3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.
- Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado. - Productos de limpieza para el lavado de materiales. - Operaciones de lavado. - 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. - Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes. - Normas de prevención de riesgos laborales.
RA 4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos. - Herramientas en la gestión ambiental. Normas ISO. Medidas de prevención y protección medioambiental. - Ahorro hídrico y energético. - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos. - Limpieza y desinfección. - Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas. - Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas. - Normativa general de higiene aplicable a la actividad. - Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

10. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS – UNIDADES DE TRABAJO

Unidad de Aprendizaje Nº 1: “Materiales para servicios de catering”		
Temporalización: 1º Trimestre	Duración: 25 horas	Ponderación: 20%
Objetivos Generales	Competencias	
h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas. v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.	j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación. u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.	
Resultados de Aprendizaje		
RA 1.Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.		
Aspectos del Saber Hacer	Aspectos del Saber	
-Aplicación de normas de uso y mantenimiento básico de materiales y equipamientos. - Preparación de montajes. -Formalización de documentos de control.	-Identificación de las características de las áreas de montaje en establecimientos de catering: estructura organizativa y funcional. -Identificación de las especificidades en la restauración colectiva. -Reconocimiento del material y equipamientos para los servicios de catering.	
Aspectos del Saber Estar		
-Realización de trabajo en equipo durante el acopio de materiales. -Ejecución de las normas y/o protocolos de actuación en la preparación y disposición de las cargas. -Cumplimiento de la legislación higiénico-sanitaria.	- Identificación de las ordenes de servicio. -Conocimiento de las fases de los procesos de aprovisionamiento interno. -Identificación de las competencias y jerarquía de los profesionales del departamento de catering. - Reconocimiento de la preparación y disposición de las cargas. -Identificación de elementos de control documental. - Reconocimiento de la legislación higiénico-sanitaria.	
Tareas y Actividades		
Actividad de inicio: visita de espacios. Actividades de desarrollo 1: localización de materiales e instalaciones. Actividad de desarrollo 2: identificación de los pasos a seguir para la realización de aprovisionamiento interno. Actividad de desarrollo 3: Elaborar documentos de control. Actividad de desarrollo 4: Realizar un montaje de catering. Actividad de refuerzo: Kahoot Actividad de evaluación: prueba escrita, trabajo individual y observación diaria del trabajo individual		
Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.	10	Prueba escrita
b) Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.	10	Prueba escrita
c) Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.	10	Prueba escrita
d) Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.	10	Trabajo individual
e) Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.	10	Trabajo individual
f) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.	10	Observación diaria del trabajo individual
g) Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.	10	Observación diaria del trabajo

		individual
h) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.	10	Observación diaria del trabajo individual
i) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.	10	Observación diaria del trabajo individual
j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.	10	Observación diaria del trabajo individual
Recursos		
- Pizarra, proyector y ordenador, presentación power point y documento pdf de elaboración propia. - Equipo informático y acceso a internet. - Materiales, herramientas, equipos y suministros del IES Fuente Fresnedo. - Kahoot de elaboración propio.		
Observaciones		
*Según la evolución del alumnado podrán incluirse otras actividades o modificarse las indicadas, con el fin de ayudar en el proceso de enseñanza-aprendizaje para que adquieran el resultado de aprendizaje deseado.		

Unidad de Aprendizaje Nº 2: "Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering"		
Temporalización: 1º Trimestre	Duración: 30 horas	Ponderación: 30%

h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.	a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.	
Resultados de Aprendizaje		
RA 2.Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.		
Aspectos del Saber Hacer	Aspectos del Saber	
-Recepción de materiales y equipos. -Realización de controles documentales. -Formalización de documentos. -Aplicación de normas y protocolos preestablecidos en materia de seguridad alimentaria.	-Identificación de zonas de descarga. - Identificación de equipos, materiales y productos. Control y distribución a otras áreas. -Conocimiento de las normas y protocolos de actuación de las zonas de descarga durante la recepción de mercancías. - Reconocimiento de la preparación y disposición de las cargas.	
Aspectos del Saber Estar	-Identificación de documentos y sus funciones. -Conocimiento de seguridad alimentaria de los géneros recibidos.	
Tareas y Actividades		
Actividad de inicio: visionado vídeo. Actividades de desarrollo 1: distribución de materiales e instalaciones por distintas áreas. Actividad de desarrollo 2: Formalizar documentos. Actividad de desarrollo 3: Actividad sobre vídeo de malas prácticas de seguridad alimentaria. Actividad de desarrollo 4: Role play recepción de mercancías. Actividad de refuerzo: Kahoot Actividad de evaluación: prueba escrita, trabajo individual y observación diaria del trabajo individual		
Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.	10	Prueba escrita
b) Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.	10	Prueba escrita
c) Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.	10	Observación diaria trabajo individual
d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.	20	Prueba práctica

e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.	20	Prueba práctica
f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.	10	Observación diaria trabajo individual
g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.	10	Observación diaria trabajo individual
h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad.	10	Observación diaria trabajo individual
Recursos		
- Pizarra, proyector y ordenador, presentación power point y documento pdf de elaboración propia. - Equipo informático y acceso a internet. - Materiales, herramientas, equipos y suministros del IES Fuente Fresnedo. -Vídeos youtube. -Kahoot de elaboración propio.		
Observaciones		
*Según la evolución del alumnado podrán incluirse otras actividades o modificarse las indicadas, con el fin de ayudar en el proceso de enseñanza-aprendizaje para que adquieran el resultado de aprendizaje deseado.		

Unidad de Aprendizaje Nº 3: "Limpieza de materiales y equipos"		
Temporalización: Tercer trimestre	Duración: 18 horas	Ponderación: 15%

Objetivos Generales	Competencias
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. 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. x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.	b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias. h) Ejecutar las operaciones de preservio 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. w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
Resultados de Aprendizaje	
RA 3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.	
Aspectos del Saber Hacer	Aspectos del Saber
-Realización de procesos de lavado de material: maquinaria, equipos básicos. -Interpretación de etiquetas de productos de limpieza. -Distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes. -Almacenamiento y transporte de materiales. -Control de los resultados finales. -Formalización de documentación asociada a labores de limpieza.	-Identificación de maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado, mantenimiento y normas de uso. -Reconocimiento de productos de limpieza para el lavado de materiales: tipología, aplicaciones dosificaciones y precauciones de uso. - Identificación de los materiales diferentes. -Conocimiento de las fases de los procesos de aprovisionamiento interno. -Identificación de las normas de prevención de riesgos laborales.
Aspectos del Saber Estar	
-Realización de trabajo en equipo durante el acopio de materiales. -Cumplimiento con las normas de prevención de riesgos laborales.	
Tareas y Actividades	

Actividad de inicio: brainstorming. Actividades de desarrollo 1: identificación de etiquetas de productos de limpieza. Actividad de desarrollo 2: limpieza de materiales y equipos. Actividad de desarrollo 3: identificar errores en proceso de limpieza. Actividad de refuerzo: Kahoot Actividad de evaluación: prueba escrita, trabajo individual y observación diaria del trabajo individual. Actividades realizadas en la FEM		
Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.	10	Observación y registro en la FEM
b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.	10	Observación y registro en la FEM
c) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.	10	Observación y registro en la FEM
d) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.	10	Observación y registro en la FEM
e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.	10	Observación y registro en la FEM
f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación	10	Observación y registro en la FEM
g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas	10	Observación y registro en la FEM
h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.	10	Observación y registro en la FEM
i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas	10	Observación y registro en la FEM
j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.	10	Observación y registro en la FEM
Recursos		
- Pizarra, proyector y ordenador, presentación power point y documento pdf de elaboración propia. - Equipo informático y acceso a internet. - Materiales, herramientas, equipos y suministros del IES Fuente Fresnedo. -Kahoot de elaboración propio.		
Observaciones		
*Según la evolución del alumnado podrán incluirse otras actividades o modificarse las indicadas, con el fin de ayudar en el proceso de enseñanza-aprendizaje para que adquieran el resultado de aprendizaje deseado.		

Unidad de Aprendizaje Nº 4: "Protocolos de seguridad e higiene alimentaria"		
Temporalización: 2º Trimestre	Duración: 37 horas	Ponderación: 35%

Objetivos Generales	Competencias
y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo. 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	x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional. b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
Resultados de Aprendizaje	
RA 4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.	
Aspectos del Saber Hacer	Aspectos del Saber
-Clasificación de los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. -Evaluación de los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y	-Identificación de los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. -Descripción de descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. -Identificación de riesgos derivados para la salud por una

desinfección.	incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental. - Descripción de los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos -Identificación de las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. -Reconocimiento de las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación. -Clasificación y descripción de riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	
Aspectos del Saber Estar		
-Realización de trabajo en equipo durante el acopio de materiales. -Seguimiento de las condiciones específicas de seguridad. -Cumplimiento con las normas de prevención de riesgos laborales.		
Tareas y Actividades		
Actividad de inicio: debate sobre vídeo Actividades de desarrollo 1: identificación de tipos de residuos Actividad de desarrollo 2: elaboración cartel sobre peligros por manipulación de productos de limpieza. Actividad de desarrollo 3: relacionar riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario con los agentes causantes. Actividad de refuerzo: Kahoot Actividad de evaluación: prueba escrita, trabajo individual y observación diaria del trabajo individual		
Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.	10	Prueba escrita
b) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	10	Prueba escrita
c) Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.	15	Prueba escrita
d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.	15	Trabajo individual
e) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.	15	Trabajo individual
f) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	10	Observación diaria trabajo individual
g) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	10	Observación diaria trabajo individual
h) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	15	Prueba escrita
Recursos		
- Pizarra, proyector y ordenador, presentación power point y documento pdf de elaboración propia. - Equipo informático y acceso a internet. - Materiales, herramientas, equipos y suministros del IES Fuente Fresnedo. -Kahoot de elaboración propio.		
Observaciones		
*Según la evolución del alumnado podrán incluirse otras actividades o modificarse las indicadas, con el fin de ayudar en el proceso de enseñanza-aprendizaje para que adquieran el resultado de aprendizaje deseado.		

30. ENFOQUES DIDÁCTICOS Y METODOLÓGICOS

El departamento de Hostelería y Turismo del IES Fuente Fresnedo sigue los principios y aspectos didácticos y metodológicos en los que se basa la formación profesional en general y los diferentes currículos de los ciclos formativos de la familia profesional en particular.

El fin último de cada ciclo se resume en su competencia general, por lo que todos los módulos y dentro de cada uno, todas las unidades didácticas deben interactuar. En cada módulo del ciclo de en Cocina y Restauración se profundizará en la adquisición de contenidos bajo una visión global de los procesos que se van a realizar, por lo que las UD están relacionadas entre sí, no son "estancas", sino que los conocimientos adquiridos en una serán aplicados en las siguientes UD y en diversas situaciones a lo largo del curso.

Desde el departamento de Hostelería y Turismo se establecen algunos de los aspectos didácticos metodológicos a seguir por los docentes pertenecientes al departamento, para que el proceso de enseñanza-aprendizaje se desarrolle correctamente.

- Crear en el aula un clima abierto, confiado y relajado que acerque la materia al alumnado, sin olvidar que se están formando para insertarse en el mundo laboral.
- Promover la participación y favorecer el debate, fomentando la tolerancia y el respeto hacia las ideas ajenas. De este modo conseguiremos que el alumnado construya sus propios criterios y sea capaz de expresarlos. Se censurará de manera clara y rotunda cualquier comportamiento discriminatorio.
- Se propiciarán las condiciones para que el alumno adquiera seguridad y confianza en sí mismo, lo que le permitirá, entre otras cosas, tomar decisiones propias y asumir responsabilidades.
- Tras valorar los conocimientos previos del alumnado, al comenzar la fase de exposición, no solo se seguirá el método expositivo de clase magistral, sino que se realizarán actividades prácticas. El docente actuará como "guía". Estas actividades sirven para definir los conceptos fundamentales y dar las pautas de actuación durante el proceso; así como estimular y encauzar el trabajo posterior del alumnado. Se usará el medio que tenemos alrededor como primer punto de referencia y sobre él, se construyen aprendizajes significativos que conecten con la realidad, el mundo económico, laboral, social y personal. Además, los nuevos contenidos se presentarán de forma gradual. El alumnado debe coger apuntes y plasmarlos en el cuaderno de clase, cuando así lo considere el profesor o profesora.
- La motivación al alumnado se hace utilizando diferentes estrategias:
 - Utilizando material específico de la familia profesional
 - Creando situaciones lo más reales posibles. Primero se realizarán actividades simuladas en las que se demostrará la utilidad de lo aprendido para defenderse en un medio productivo real. Aquí el alumnado con algún tipo de experiencia laboral pueden desempeñar un papel muy activo al poder relatarlas a sus compañeros/as.
 - Pero son las prácticas reales las que más les ayudan a adquirir hábitos propios del trabajo, les motiva y les predispone hacia el diálogo, respeto por las opiniones de otras personas, etc. La mejor situación real se

realiza en las aula-taller de cocina y pastelería, y en el servicio de apertura de cafetería y de comedor.

- Otra forma de motivación es usar la pregunta como elemento dinamizador para conducir al grupo hacia el debate.
- Presentaciones interesantes, tanto en la forma como en el contenido.
- En el caso del Ciclo en Cocina y Restauración y en algunas ocasiones, la toma de decisiones será consensuada o negociada entre alumnado y docente. Las decisiones consensuadas deben ser promovidas y/o aceptadas por el docente y se llevarán a cabo siempre que el alumnado demuestre la responsabilidad suficiente en la consecución de los objetivos marcados.

- Como docentes uno de los principios didácticos y metodológicos que debemos transmitir a nuestro alumnado es aprender a aprender. El aprendizaje no se limita al tiempo que nuestros alumnos y alumnas están en el centro, fuera de él y a lo largo de toda su vida deberán actualizar sus conocimientos y adquirir nuevas competencias para adaptarse a los cambios en el mercado laboral. Desde el departamento de Hostelería y Turismo se anima a sus profesores a fomentar entre su alumnado la investigación individual, la búsqueda de información, el trabajo autónomo y autosuficiente. Este trabajo será guiado por el profesorado al principio. De esta forma ayudaremos a formar profesionales capaces de evolucionar en el futuro construyendo su propio aprendizaje y que nunca dejen de aprender.

- Es importante también que el alumnado evalúe el proceso de enseñanza-aprendizaje. En este caso, al final de cada evaluación, se llevará a cabo un debate abierto en el aula para que las posibles sugerencias del alumnado al profesor sean tenidas en cuenta en el futuro.

- Los docentes promoverán en sus clases el manejo de las diversas fuentes de información y de materiales en distinto soporte sobre la situación actual y futura del sector de la hostelería, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

Por otro lado la metodología será **activa**, para sea el propio alumno, a través de un proceso de reflexión y búsqueda, el que vaya descubriendo en cada momento los conocimientos necesarios para afrontar la materia relacionada en los contenidos conceptuales de este módulo, así como **motivadora**, basada en crear y mantener en el aula un clima abierto, confiado y relajado de manera que se contribuya a acercar al alumno a la materia. Se intentará conseguir del alumno una autoconstrucción de los criterios para que gracias a su propia confianza, a la seguridad en sí mismo pueda evolucionar con la autonomía necesaria promoviendo un óptimo nivel de participación que favorezca el debate. Consecuencia de ello sería la posibilidad de tomar futuras decisiones sin miedo al error, asumiendo las responsabilidades necesarias estando abierto al diálogo y adquiriendo los hábitos de su entorno profesional y respetando las opiniones de los demás. Para infundir en el aula esta metodología motivadora el profesor deberá utilizar las preguntas abiertas como elemento expositivo y dinamizador del grupo tratando de provocar ese debate.

Finalmente también será **socializadora**, se promocionará el trabajo en equipo como práctica docente a modo de estimulación y motivación a la participación. El profesor, al actuar como guía del aprendizaje, expondrá al principio de cada tema los conceptos fundamentales y dará las pautas de actuación que sirvan para encaminar el trabajo a desarrollar en esa unidad por el alumno que serán propuestas y supervisadas posteriormente.

Sin poder soslayar lo que un centro de educación pública es y las exigencias que plantea de uniformidad y tipificación, se puede concluir que el centro se rige por estos principios metodológicos:

9. Respeto a la individualidad del alumnado.

Métodos pedagógicos y didácticos propios.

- m) Evaluaciones sumativas, formativas y diagnósticas.
- n) Educación personalizada.
- o) Tutorías y planificación.
- p) Clases prácticas y participativas. Clases de laboratorio.
- q) Clases magistrales fundamentalmente como introducción.
- r) Trabajos individuales y en grupo de cariz colaborativa. Se ha iniciado una tendencia hacia los trabajos cooperativos.

10. Colaboración entre el alumnado y el profesorado con el interés de fortalecer las responsabilidades individuales y sociales.

- e) Desarrollo de actividades por las tardes con vistas a ampliar el currículo. Proyecto destrezas para la vida.
- f) Integración de varias competencias en una misma actividad.

11. Importancia de la educación por encima de la instrucción.

- e) Coordinación y toma de decisiones conjuntas enfocadas a la ayuda del alumnado.
- f) Mejora de la lectura y la comprensión de diferentes enunciados.

12. Educación Humanista y real para la vida cívica y la dignificación del ser humano.

- m) Educación no discriminatoria.
- n) Atención a la escucha atenta: aprender a hablar y escuchar.
- o) Educación emocional.
- p) Educación con valores y principios cívicos y democráticos.
- q) Iniciativas de aprendizaje-servicio.
- r) Apertura del centro a la comunidad.

31. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

Para realizar la evaluación del presente módulo, se va a recurrir a distintos instrumentos de evaluación en función de los criterios de evaluación que se desea evaluar, recurriendo según el caso a:

- Prueba escrita:** para valorar el aprendizaje de conocimientos teóricos.
- Prueba práctica:** para valorar el aprendizaje de conocimientos prácticos.
- Trabajo individual: con el fin de profundizar en algún conocimiento específico, favorecer la adquisición de determinados procedimientos y desarrollar actitudes relacionadas con el rigor, el gusto por el orden y la presentación correcta, tanto del resultado, como del proceso de elaboración del mismo, etc.
- Observación diaria del trabajo individual:** para evaluar los procesos de aprendizaje en el momento en el que se producen. De igual forma permiten al profesor percibir los conocimientos, las habilidades, las actitudes y los valores que poseen los estudiantes y cómo los emplean ante una situación concreta.

Respecto a las fechas previstas para las diferentes sesiones de evaluación, son:

SESIONES DE EVALUACIÓN			
Evaluación inicial	14 de Octubre	Con observaciones de los profesores	Se emitirá informe escrito o a los alumnos o a las familias si el alumnado es menor de edad.
1ª Evaluación.	Antes del 20 de diciembre.	Con calificaciones numéricas.	Se emitirá informe escrito o a los alumnos o a las familias si el alumnado es menor de edad.
1ª Evaluación final	Antes del 9 de junio	Con calificaciones numéricas. En caso de superar todos los módulos, supondrá la promoción del alumnado al módulo de formación en centros de trabajo.	Se emitirá informe escrito o a los alumnos o a las familias si el alumnado es menor de edad.
2ª evaluación final	Antes del 23 de junio	Con calificaciones numéricas. En caso de superar todos los módulos, supondrá la promoción del alumnado al módulo de Formación en Centros de trabajo.	Se emitirá informe escrito o a los alumnos o a las familias si el alumnado es menor de edad.
Sesión de evaluación final del ciclo Formativo.	24 de junio		

32. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y RECUPERACIÓN

Para la obtención de la nota del alumnado se tendrá en cuenta los valores de cada instrumento de evaluación, asociado a cada resultado de aprendizaje, teniendo en cuenta a la vez la ponderación asignada a cada uno de esos resultados de aprendizaje, tal y como se muestra en las tablas de unidades de aprendizaje del apartado 7 donde

aparece la distribución temporal de los contenidos.

En resumen, en la primera evaluación se valorarán los resultados de aprendizaje 1 y 2, mientras que, en la segunda evaluación, se evaluarán los dos restantes, es decir, los resultados de aprendizaje 3 y 4.

El RA3 se evaluará parcialmente en la empresa colaboradora, para superarlo deberá aprobar los criterios de evaluación dualizados.

Por tanto, si el alumno no aprueba un RA se le hará una recuperación de ese RA suspenso y el módulo ira como pendiente y se le hará la recuperación de lo pendiente y si la supera aprobará el módulo. Si no supera los contenidos evaluados en la empresa colaboradora (FEM) deberá repetir las prácticas.

La nota final se le calculara aplicando los porcentajes de los criterios de evaluación correspondientes a las RA.

33. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los materiales y recursos que se utilizarán para el correcto desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje de este módulo profesional son:

Libros de texto: el profesor utilizará los siguientes libros de texto como apoyo a las clases teóricas y prácticas:

- *Cocinayrestauración. Autor: José Torres Barzabal. Volumen II: Servicio. Editorial: Síntesis.*
- *Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering. Autor: José González Martínez. Editorial: Paraninfo.*
- *Servicio de catering. Autor: José Luis Mesero Carrasco. Editorial: Vértice-ELearning.*
- *Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración. Autor: José Ramón Alacreu. Editorial: Síntesis.*
- *Diccionario de hostelería. Autor: Jesús Felipe Gallego. Editorial: Paraninfo.*

No se exigirá al alumnado el uso del mismo, sino que servirá de guía al docente para elaborar los apuntes de clase y resúmenes facilitados en la copistería del centro a nuestro alumnado.

- Apuntes de clase: Documentos, fotocopias y material complementario facilitado por el profesor en clase, a través de correo electrónico o internet: revistas, manuales de empresas del sector, esquemas, mapas conceptuales, presentaciones, artículos de webs relacionadas, entre otros.
- Cuaderno de clase: Cuaderno tamaño A4 o media cuartilla para tomar apuntes y realizar ejercicios.

Carpeta clasificadora para contener fotocopias dadas en clase, trabajos, entre otros.

- Otro material específico del módulo profesional:
 - Utensilios: Será imprescindible que nuestro alumnado traiga a todas las clases de nuestro módulo:
 - Sacacorchos de dos posiciones con navaja, abre chapas, y descorchador de botellas de vino.
 - Bolígrafo tipo bic negro o azul.
 - Uniforme: que constará de pantalón negro de camarero/a, cinturón negro, camisa blanca manga larga, pajarita, zapatos negros (adecuados para camarero/a), calcetines negros, lito y guantes blancos de algodón.

34. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

El concepto de diversidad hace referencia a cualquier diferencia notable que el alumno presenta para seguir el ritmo de aprendizaje de sus compañeros, motivaciones, estilos de aprendizaje y otros factores de personalidad que no deben suponer un obstáculo para alcanzar los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje. La atención a la diversidad es metodológicamente un tratamiento individualizado de los alumnos que así lo requieren. El marco legal relacionado con la atención a la diversidad viene reflejado:

- En la Constitución, que establece el derecho a la educación de todas las personas.
- En la LOE establece en su TÍTULO II sobre Equidad en la Educación, en su CAPÍTULO I respecto al alumnado con necesidad específica de apoyo educativo que "Las Administraciones educativas dispondrán los medios necesarios para que todo el alumnado alcance el máximo desarrollo personal, intelectual, social y emocional". Corresponde a las Administraciones educativas, por tanto, asegurar los recursos necesarios para que los alumnos y alumnas que requieran una atención educativa diferente a la ordinaria, por presentar necesidades educativas especiales, por dificultades específicas de aprendizaje, por sus altas capacidades intelectuales, por haberse incorporado tarde al sistema educativo, por condiciones personales o de historia escolar, puedan alcanzar el máximo desarrollo posible de sus capacidades personales y, en todo caso, los objetivos establecidos con carácter general para todo el alumnado.

Se entiende por alumnado que presenta necesidades educativas especiales, aquel que requiera, por un periodo de su escolarización o a lo largo de toda ella, determinados apoyos y atenciones educativas específicas derivadas de discapacidad o trastornos graves de conducta.

La escolarización del alumnado que presenta necesidades educativas especiales se regirá por los principios de normalización e inclusión y asegurará su no discriminación y la igualdad efectiva en el acceso y la permanencia en el sistema educativo, pudiendo introducirse medidas de flexibilización de las distintas etapas educativas, cuando se considere necesario.

Corresponde asimismo a las Administraciones educativas favorecer que el alumnado con necesidades educativas especiales pueda continuar su escolarización de manera adecuada en las enseñanzas post-obligatorias. Para ello la Administración educativa establecerá una reserva de plazas en las enseñanzas de formación profesional para el alumnado con discapacidad, y establecerá las normas para flexibilizar la duración de cada una de las etapas del

sistema educativo para los alumnos con altas capacidades intelectuales, con independencia de su edad.

- 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 desde 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 alumnos/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 alumnos/as de formación profesional, para ser formados en el ejercicio de una profesión. Pero nuestro referente ha de ser sin duda la competencia general para alcanzar y 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 en su diversidad proponiendo actividades abiertas para que cada alumno las realice según sus posibilidades,

ofreciendo actividades con una graduación de dificultad en cada unidad de trabajo, organizándolos

aprendizajes mediante proyectos que les ayuden a relacionar y aplicar conocimientos y 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.

En el caso concreto de nuestro grupo, desde el departamento de orientación se nos informa que ningún alumno requiere medidas especiales de atención a la diversidad, pero que el profesorado estará en contacto permanente con el departamento de orientación por si surge algún caso en el que fuera necesario tomar alguna medida concreta, teniendo en cuenta cada particularidad como pueden ser:

a) CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALUMNOS CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO.

En los Ciclos Formativos de Formación Profesional Básica no existe la posibilidad de hacer adaptaciones curriculares significativas, pero sí es posible realizar adaptaciones no significativas, es decir, que no se modifican elementos básicos del currículo. Este tipo de alumnado viene determinado por su procedencia sociocultural, así como por determinadas necesidades especiales vinculadas a una situación de discapacidad. El equipo docente tendrá en cuenta las necesidades provenientes de las diferencias

mencionadas y otras relativas a distintas situaciones personales, sociales, económicas y culturales. Serán adaptaciones de acceso, de forma de evaluar, de tiempos, actividades y tipología de ejercicios, que permitan a los alumnos con dificultades específicas desarrollar un proceso de aprendizaje efectivo. En el presente curso desde el departamento de orientación se nos informa que ningún alumno requiere medidas de atención a la diversidad, pero que estaremos en contacto permanente con orientación por si surgiese algún caso.

b) IGUALDAD DE OPORTUNIDADES.

Se tendrá en cuenta cada caso particular del alumnado, con el fin de proporcionar los medios adecuados y sistemas organizativos necesarios para atender a sus necesidades específicas y garantizar la igualdad de oportunidades. Alumnos que trabajan, con cargas familiares o que viven lejos del centro.

CONSECUENCIAS

- Absentismo
- Falta de constancia e interés.
- Desfase curricular
- Bajo rendimiento escolar
- Falta de puntualidad.
- Alumnos residentes en zonas marginales.
- Alumnos con valedores por estado de enfermedad
- Ausencia de TICs en el hogar.

MEDIDAS DE ACTUACIÓN

- Flexibilidad en los plazos de entrega (previa justificación).
- Asistencia tutorial/Tutorías asistenciales.
- Elaboración de materiales.
- Utilización de las TICs para apoyo educativo.
- Plan de adaptación hasta que se integre en el grupo.
- Uso de las TICs para peticiones y entrega de trabajos.
- Fomentar una actitud motivacional.
- Facilitar el uso de las TICs en el centro.

c) ALUMNADO CON ALTO RENDIMIENTO ESCOLAR

Los alumnos que, por su capacidad, o por su experienciatiengan un nivel claramente superior al del resto de la clase, se les propondrá actividades específicas que permitan desarrollar su intelecto de la forma adecuada. Se les recomendará lecturas específicas tomadas de Internet, de revistas o de libros sobre el módulo y proponiéndoles la realización de actividades de mayor complejidad. Se les propondrá la realización de trabajos de investigación y de actividades de profundización que les permitan aumentar el conocimiento sobre los contenidos tratados en el módulo con el objetivo de que no pierdan su motivación. Además, se fomentará el auto aprendizaje o aprendizaje autónomo, de forma que aprendan a construir sus propios conocimientos, que aprendan a aprender y a buscar la información que necesitan, ampliando los contenidos trabajados durante las clases y desarrollando patrones de pensamiento, reflexión y análisis más profundos y complejos.

d) ALUMNADO CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES.

Los alumnos con necesidades educativas especiales son aquellos que necesitan de atención educativa específica derivadas de algún tipo de discapacidad, que podría ser de tipo físico, como visuales, auditivas o motrices, o de tipo psíquico. En el contexto de la Formación Profesional, y sobre todo en ciclos de Formación Profesional Básica, puede que se den casos de este tipo, si ocurrieran se realizarían actividades de apoyo y se harían adaptaciones no significativas en coordinación con el departamento de orientación. La escolarización del alumnado que presenta necesidades educativas especiales se regirá por los principios de normalización e inclusión y asegurará su no discriminación y la igualdad efectiva en el acceso y la permanencia en el sistema educativo, pudiendo introducirse medidas de flexibilización de las distintas etapas educativas, cuando se considere necesario.

35. PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS

La familia profesional de Hostelería y Turismo se adhiere a todos los proyectos en los que participa el centro y que aparecen recogidos en la Programación General Anual.

36. 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. Las actividades complementarias tendrán carácter voluntario para el alumno 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 alumnos 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.

Las condiciones para realizar este tipo de actividades son:

- Por cada salida del centro con alumnos éstos irán acompañados por dos profesores. En caso de que el viaje sea de más de un día irán al menos tres profesores. Durante el primer trimestre no se permiten salidas con pernocta.
- Cuando al viaje asista más de un grupo de alumnos, irán acompañados por 1 profesor más por cada 15 alumnos, independientemente de lo estipulado en el punto anterior.

- En cualquiera de ambos casos, se procurará que los profesores acompañantes no sean del mismo departamento, y en caso de que así fuera, se intentará que den clase al grupo que se desplace, al objeto de perturbar lo menos posible la marcha general del instituto.
- Para poder llevar a cabo la salida prevista deberá asistir al menos el 60% de los alumnos del grupo implicado.
- Para el resto de los alumnos que quedan en el centro, el período de duración del viaje será lectivo a todos los efectos, procurando, el profesorado que de clases a esos grupos utilizar ese tiempo en clases de repaso o de profundización, pero nunca en avanzar materia evaluable.
- Los viajes podrán ser subvencionados parcialmente por los departamentos didácticos en la medida que las disponibilidades presupuestarias lo permitan. También podrán ser realizados con la ayuda de la asociación de padres u otras entidades.
- Al objeto de que el viaje quede cubierto por el seguro escolar, los profesores responsables del mismo deberán elaborar una relación de alumnos, que entregarán al menos dos días antes al jefe del departamento de actividades extraescolares y complementarias, que, a su vez, la remitirá a secretaría, para su tramitación ante los organismos pertinentes de cara a que queden cubiertos los posibles accidentes, y al jefe de estudios.
- Cuando los viajes se destinen a alumnos menores de edad, el profesor y/o departamento organizador, recabará documento firmado de consentimiento paterno para poder participar en el mismo.
- Los profesores acompañantes, dejarán trabajo a desarrollar por los alumnos que se vean afectados durante su período de ausencia, al jefe de estudios.
- No podrán realizar ningún tipo de viajes, personas ajenas al instituto, salvo autorización expresa del Consejo Escolar.
- En los viajes de más de un día de duración, incluido el de fin de estudios, deberá tratarse de incluir algún día no lectivo de los propuestos en el calendario escolar, al objeto de que los días lectivos utilizados para este tipo de actividades sean los menores posibles.
- Cuando un departamento organice varias salidas a lo largo del año, los miembros del mismo alternarán en el acompañamiento de los grupos de alumnos, procurando que dicha responsabilidad no recaiga siempre en los mismos profesores.
- No se autorizará ninguna actividad extraescolar o complementaria, que no haya sido puesta en conocimiento, con la suficiente antelación, del departamento de actividades extraescolares y complementarias y a su vez aprobada por el Consejo Escolar.
- Tendrán preferencia sobre cualquier otra actividad escolar, las que emanen de programas de la Consejería, tales como intercambios, escuelas viajeras, campos de trabajo, etc. o cualquier otra que la Consejería pueda establecer en su momento, y en la que el centro participe.
- En actividades de más de un día de duración, será decisión del profesorado acompañante que participen en ellas alumnos que a lo largo de su permanencia en el centro hayan cometido reiteradas faltas de disciplina.

- Feria "SABOR A CANTABRIA" organizada por El Diario Montañes en el Hotel Balneario de Puente Viesgo.
- 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
- 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
- CAFES DROMEDARIO
- C.A.M.A.R.S.A.: Visita a la nave de despiece para conocer su funcionamiento y asistir al despiece de un cuarto trasero de vacuno.

15. 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 las programaciones 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:

1. 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.
2. Las diferentes evaluaciones, que han de facilitar un acercamiento a la realidad más real del alumnado.
3. Las opiniones del alumnado que permiten entender qué puntos son más difíciles y, por lo tanto, cuáles merecen y exigen más atención.
4. 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.
5. 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.
6. 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.

16. INDICADORES DE LOGRO

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

- **EVALUACIÓN**

1. Tengo en cuenta el procedimiento general para la evaluación del aprendizaje de acuerdo con 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 alumnos y doy pautas para la mejora de sus aprendizajes.
4. Utilizo diferentes técnicas de evaluación en función de la diversidad de alumnos, 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**

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

- **CLIMA EN EL AULA Y EN EL CENTRO**

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 alumnos 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 alumnos y acepto sus sugerencias y aport

aciones.

- **ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

1. Tengo en cuenta el nivel de habilidades de los alumnos 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 alumnos con dificultades.

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

I. EVALUACIÓN

		1	2	3	4
1	Tengo en cuenta el procedimiento general para la evaluación de los aprendizajes de acuerdo con 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 alumnos, doy pautas para la mejora de sus aprendizajes.				
4	Utilizo diferentes técnicas de evaluación en función de la diversidad de alumnos, de las diferentes áreas, de los temas, de los contenidos...				
5	Considero que los procedimientos de evaluación aplicados han resultado adecuados				

II. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS, DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS Y TIEMPOS

		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 alumnos.				
3	Dentro del espacio asignado distribuyo a los alumnos en función de la actividad a realizar en cada momento				

III. CLIMA EN LA AULA Y EN EL CENTRO

		1	2	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 alumnos dentro de la aula son fluidas y desde una perspectiva no discriminatorias.				
3	Favorezco la elaboración de normas de convivencia con la aportación de todos y reacciono de forma ecuaníme ante situaciones conflictivas.				
4	Fomento el respeto y la colaboración entre los alumnos y acepto sus sugerencias y aportaciones.				

IV. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

		1	2	3	4
1	Tengo en cuenta el nivel de habilidades de los alumnos 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 adaptar los a los alumnos con dificultades.				

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

RESUMEN DE LA AUTOEVALUACIÓN (para entregar al jefe de departamento) PROFESOR

Curso:

RESUMEN Y VALORACIÓN	Ptos	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

_____ de _____ de 2_____

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

RESULTADO DE LA AUTOEVALUACIÓN

Curso:.....

	Punt.m áxima A	Nº Pr of b	Máxima pu ntuac. Total c(a*b)	Ptos.obt enidos d	% Logrado 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				

Conclusiones y propuestas de mejora

17. PLANIFICACIÓN DEL USO DE ESPACIOS ESPECÍFICOS Y EQUIPAMENTOS

De acuerdo con el punto 4 del Anexo V del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero,

los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son:

1. Espacios:
 - Aula polivalente.
 - Taller de cocina y office.
 - Taller de restaurante y bar.

Dichos espacios formativos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas y no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

2. Equipamientos mínimos:

Aulapolivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e Internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de cocina y "office"	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros). Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

La Orden ECD 71/2014, de 5 de junio, por su parte, especifica los aspectos relativos a espacios y equipamientos en su Anexo V, apartado c, y recoge los siguientes:

3. Espacios mínimos:

Espacio formativo	Superficie m² 15 alumnos
Aulapolivalente.	30
Taller de cocina y "office".	70
Taller de restaurante y bar.	75

4. Equipamientos mínimos:

Aulapolivalente	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 de temperatura, 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, entre otros. Equipos y medios de seguridad.

Taller de restaurant 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.
-------------------------------	--

Se incluyen todos los espacios y equipamientos en nuestra programación pues se consideran susceptibles de utilización para el desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje propuestas.

Además de estos espacios y equipamientos, se utilizarán otros, como son: la biblioteca, el aula de informática, el salón de actos, entre otros.

19. DESDOBLES, AGRUPACIONES FLEXIBLES Y APOYOS.

Sin desdobles.

20. MEJORAS PREVISTAS PARA EL PRESENTE CURSO ACADÉMICO DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Incidir sobre aquellos aspectos de la convivencia que no se respetan por todos los alumnos, como son la puntualidad, la uniformidad, el uso de móviles dentro del instituto, el cumplimiento de las normas propias del centro y el respeto a los compañeros y a las instalaciones del centro. Para ello se llevarán a cabo reuniones con todos los alumnos del grado básico de FP de cara a consensuar unas normas de régimen interno de conducta que sean propuestas por los propios alumnos y también con unas consecuencias pactadas, en el caso de no cumplirlas.

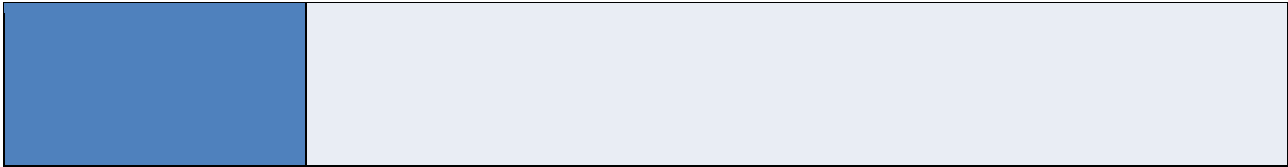
Se insiste también en la necesidad de dotar a los alumnos de aulas para recibir los módulos teóricos en vez de hacerlo en las aulas taller, ya que resulta incómodo para profesores y alumnos y choca de frente con la normativa higiénico-sanitaria.

PROGRAMACIÓN DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO



IES ATAULFO ARGENTA – CASTRO URDIALES – 2025/26

	Descripción	
Identificación	Código	3037
	Módulo Profesional	Técnicas elementales de servicio
	Familia Profesional	Hostelería y turismo
	Título	Título Profesional Básico en Cocina y Restauración
	Grado	Básico
	Modalidad	Presencial
	Profesor/a	Alfonso de Andrés Abuin
Distribución Horaria	Curso	2º
	Horas	240
	Horas Semanales	5
Tipología de Módulo	Asociado a UC:	UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.
	Transversal	No
	Soporte	No
	Complementario	No
Síntesis del Módulo	El módulo profesional Técnicas elementales de servicio (Cod. 3037), pertenece a la familia de Hostelería y Turismo y concretamente al segundo curso del Título Profesional Básico en Cocina y Restauración (nivel 1). Se imparte a lo largo de 160h, durante 6 horas semanales. Este módulo, está asociado a la unidad de competencia: UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas	



ÍNDICE

	Página
1 Introducción y consideraciones generales	3
2 Normativa a aplicar	3
3 Contextualización del grupo	4
4 Relación entre objetivos y competencias	6
5 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación	7
6 Contenidos básicos	11
7 Distribución temporal de los contenidos	11
8 Enfoques didácticos y metodológicos	17
9 Procedimientos e instrumentos de evaluación del aprendizaje	20
10 Criterios de calificación	21
11 Criterios para la recuperación del módulo para el alumnado con materias pendientes	22
12 Materiales y recursos didácticos	23
13 Medidas de atención a la diversidad	26
14 Planes, programas y proyectos	30
15 Actividades complementarias y extraescolares	30
16 Criterios para la evaluación de la programación y de la práctica docente	32
17 Indicadores de logro	33
18 Planificación del uso de espacios específicos y equipamientos	38
19 Desdobles, agrupaciones flexibles y apoyos. Planificación de las actividades previstas	40
20 Mejoras previstas para el presente curso académico	40

11. INTRODUCCIÓN Y CONSIDERACIONES GENERALES

Nos encontramos ante la programación del módulo profesional de Técnicas elementales de servicio, un módulo de segundo curso del ciclo formativo de grado básico de Cocina y Restauración

Se trata de un módulo asociado a las siguientes unidades de competencia:

- UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para situar al alumnado en el contexto del sector servicios, desempeñando las siguientes funciones:

- Realizar acopio y distribuir internamente materiales y géneros.
- Realizar las operaciones de Preservicio en sala.
- Realizar las operaciones de postservicio en sala.
- Aplicar técnicas o asistir durante la prestación de los servicios y la atención al cliente.

Este módulo se ha dualizado por lo que se evaluará parcialmente en el centro de estudios y parcialmente en la empresa de trabajo (FEM).

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios del restaurante.
- Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención al cliente.
- La ejecución de procesos de postservicio.

12. NORMATIVA A APLICAR

	Estatul	Autonómica
Ordenación	Ley orgánica de Educación (LOE). 2/2006 Ley orgánica para la mejora de la calidad educativa (LOMCE). 8/2013 Ley orgánica por la que se modifica la Ley orgánica de Educación (LOMLOE). 3/2020. RD Ordenación general de formación profesional del sistema educativo 1147/2011 Ley orgánica de ordenación e integración de la FP. 3/2022, de 31 de marzo. Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. Real Decreto 278/2023, de 11 de abril,	Ley general de educación de Cantabria. 6/2008 Decreto 4/2010, de 28 de enero Orden EDU/47/2024, de 30 de septiembre, por la que se establece la implantación de la Formación Profesional de Grado Básico y el currículo de veinte ciclos formativos de estas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Cantabria. Decreto aprobación reglamento orgánico de los institutos. 75/2010 Orden EDU/8/2022, de 1 de marzo, por la que se aprueban las instrucciones que regulan la organización y funcionamiento de los Institutos de Educación Secundaria de la Comunidad Autónoma de

	Real Decreto 658/2024 , de 9 de julio Real Decreto 69/2025 , de 4 de febrero,	Cantabria
Perfil Profesional	Ley orgánica de las cualificaciones y de la Formación profesional. 5/2002 RD por el que se regula el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales. 1416/2005 RD Cualificación profesional Dirección y producción en cocina 100/2019	
Título	Real Decreto 127/2014 , de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica	Orden ECD/71/2014 que establece la implantación de la FP básica y el currículo del ciclo formativo en Cantabria. Orden ECD/130/2016 , de 7 de diciembre, que modifica la Orden ECD 72/2014 , de 5 de junio, que regula los programas de Formación Profesional Básica que se desarrollen en la Comunidad Autónoma de Cantabria.
Evaluación	Real Decreto 984/2021 , de 16 de noviembre, por el que se regulan la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, así como la evaluación, la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato y la Formación Profesional.	Orden EDU/14/2022 , de 16 de marzo, por la que se regula la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, la evaluación, la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria y el Bachillerato y determinados aspectos relacionados con la evaluación y titulación en Formación Profesional, en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

13. CONTEXTUALIZACION

El IES Ataulfo Argenta se encuentra en Castro Urdiales; en la costa del mar Cantábrico, a unos 35 km al oeste de Bilbao y 75 km al este de Santander. Su ubicación lo convierte en un municipio con influencias tanto de Cantabria como del País Vasco.

Su población aproximada está entre 32,000 y 35,000 habitantes, aunque en los meses de verano esta cifra aumenta debido al turismo y a las segundas residencias.

Debido a su carácter turístico, las actividades vinculadas al sector servicios, como hostelería, restauración y comercio, predominan en la zona. Castro Urdiales tiene una oferta gastronómica variada, con numerosos restaurantes, bares y cafeterías, muchos de ellos ubicados en el centro histórico y a lo largo del puerto y la playa. Aunque no hay una cifra exacta pública, se estima que hay entre **100 y 150 establecimientos de hostelería** en el municipio, especialmente enfocados en la comida tradicional cántabra y vasca, con mariscos y pescados frescos como protagonistas.

También hay presencia de trabajos relacionados con la construcción, ya que la zona ha experimentado un crecimiento urbanístico significativo.

Tradicionalmente, la pesca y actividades agrícolas desempeñaron un papel relevante, aunque hoy en día han disminuido considerablemente en comparación con otros sectores.

En lo referente al equipamiento del Departamento de Hostelería y Turismo, se encuentra en un edificio independiente del edificio central del instituto, dedicado principalmente a secundaria y bachillerato.

Caben destacar los siguientes talleres con su correspondiente dotación de herramientas y maquinaria:

- Talleres de Cocina – cocinas modulares.
- Taller de cafetería y comedor
- Taller de economato

El grupo se compone de:

	Hombres	Mujeres
Según sexo	2	6
	Hombres	Mujeres
Según edad		
Menores de 18	2	6
	Hombres	Mujeres

Se puede apreciar que prácticamente todo el alumnado cuenta con los conocimientos soporte necesarios para comprender los aspectos del “saber”, y trabajar los del “saber hacer” y “saber estar” que requiere el proceso de enseñanza-aprendizaje diseñado, que les permita la adquisición de las competencias asignadas a este módulo profesional.

Tenemos alumnos con medidas cautelares dictadas por juzgado de menores (Aingeru Reyero). Una alumna está en seguimiento por los Servicios Sociales (África Marquez).

Casi la mitad del grupo tiene necesidades educativas especiales:

- Anne Mirem Barruetabeña; ha tenido apoyos de PT y AL y ha estado en seguimiento por desventaja socioeducativa.
- Juliana Chaverra; Incorporación tardía al sistema educativo (ITSE) 2020. Ha necesitado adaptación Significativa. Coeficiente intelectual límite. Ha tenido apoyos de PT y AL.

- Aingeru Reyero; dificultades de Lectoescritura. Alteraciones de las emociones y la conducta. Posible TDHA.
- África Márquez; posible TDHA.

14. RELACIÓN DE OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Según se recoge en la orden del título, las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asociadas a este módulo profesional, los Objetivos Generales así como la relación entre ellos, son:

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS PPS
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) 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.
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.	f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
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.	h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.	f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.	t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.	y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.	u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.	v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.

x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.	w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.	x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.	z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

*Las competencias y los objetivos generales que aparecen en letra cursiva son propios del módulo TES, mientras que el resto se adquirirán de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

11. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Resultados de aprendizaje

El conjunto de Resultados de Aprendizaje, constituyen el eje vertebral de nuestra programación. Así pues, comenzaremos por realizar una ponderación de cada resultado de aprendizaje, en función a la contribución que tiene a alcanzar la Competencia General del título y las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asignadas a nuestro módulo a través de los Objetivos Generales. Este módulo está dualizado, por lo que parte de los Resultados de Aprendizaje se evaluarán en la Empresa u organismo equiparado durante la realización de la FEM. Esta ponderación la encontramos en la siguiente tabla:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PONDERACIÓN
RA 1. Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	10
RA 2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	15
RA 3. Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio. (A evaluar en la FEM)	25
RA 4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo. (A evaluar en la FEM)	25
RA5. Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.	25

Criterios de evaluación

Los criterios de evaluación (CE) constituyen el elemento curricular más importante para establecer el proceso de enseñanza-aprendizaje que permita alcanzar los objetivos generales establecidos para este módulo profesional, y por lo tanto de las competencias

a las que están asociados.

Partiendo del análisis de los CE que nos indica la normativa para cada RA, hemos realizado una ponderación de los mismos y le hemos asociado el instrumento de evaluación con el que evidenciaremos la adquisición de la competencia que hay implícita en cada criterio de evaluación:

RA 1. Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	10 %
---	------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
20	b) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.	Prueba escrita
20	c) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas	Prueba escrita
20	d) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.	Trabajo individual
10	e) Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.	Observación diaria del trabajo individual
20	f) Se han distribuido los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	Observación diaria del trabajo individual
10	g) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	Observación diaria del trabajo individual

RA 2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	15 %
---	------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
20	a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas.	Prueba escrita
20	b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.	Prueba escrita
25	c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.	Observación diaria del trabajo individual
25	d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.	Observación diaria del trabajo individual
10	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de	Observación diaria del trabajo

	riesgos laborales.	individual
--	--------------------	------------

RA 3. Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.	25 %
---	------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
10	a) Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de preservicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución.	Observación tutor de empresa FEM
10	b) Se han relacionado las diversas operaciones de preservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.	Observación tutor de empresa FEM
20	c) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.	Observación tutor de empresa FEM
10	d) Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de preservicio.	Observación tutor de empresa FEM
40	e) Se han realizado las diversas operaciones de preservicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.	Observación tutor de empresa FEM
10	f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Observación tutor de empresa FEM

RA 4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.	25 %
--	------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
10	a) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.	Observación tutor de empresa FEM
10	b) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.	Observación tutor de empresa FEM
10	c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.	Observación tutor de empresa FEM
10	d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.	Observación tutor de empresa FEM
20	e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas	Observación tutor de empresa FEM
10	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	Observación tutor de empresa FEM
20	g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.	Observación tutor de empresa FEM
10	h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Observación tutor de empresa FEM

RA 5. Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.	25 %
--	------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
20	a) Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.	Prueba escrita
10	b) Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.	Trabajo grupal
20	c) Se han relacionado las diversas operaciones de postservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas.	Prueba práctica
30	d) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.	Observación diaria del trabajo individual
10	e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Trabajo individual

10	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.	Observación diaria del trabajo individual
----	---	---

12. CONTENIDOS BÁSICOS

La estructura de cada título está diseñada para que cada RA se desarrolle a través de un número determinado de criterios de evaluación. A estos elementos curriculares se les asocian unos contenidos básicos que permiten alcanzar las competencias definidas para cada módulo profesional. Para este módulo profesional, estos contenidos básicos y su asociación con los RA son:

RA 1. Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.
- El área de restaurante. Descripción y caracterización. - Procesos de aprovisionamiento interno. - Distribución de géneros y material en la zona de restaurante.
RA 2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.
- Mobiliario y equipos de para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones. - Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento. - Legislación higiénico-sanitaria.
RA 3. Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.
- Operaciones de Preservicio: Identificación y características. - Operaciones de Preservicio: Fases y procesos más significativos. - Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.
RA 4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.
- El servicio en sala. Definición, tipos y caracterización. - Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente. - Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala. - Procedimientos de ejecución en servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, entre otros. - Normativa higiénico-sanitaria
RA 5. Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.
- Operaciones de postservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos. - Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre. - Medidas de prevención de riesgos laborales. - Legislación higiénico-sanitaria.

13. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS – UNIDADES DE TRABAJO

Unidad de Aprendizaje Nº 1: “Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante”			
Temporalización: 1º Trimestre	Duración: 15 horas	Ponderación: 10 %	
Objetivos Generales		Competencias	
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) 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.	
Resultados de Aprendizaje			
RA 1. Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.			
Aspectos del Saber Hacer		Aspectos del Saber	
- Realización de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en restaurante. - Ejecución control de existencias. -Distribución de géneros y material en la zona de restaurante - Reposición de material según tipo de servicio.		- Reconocimiento del área de restaurante: Descripción y caracterización. - Identificación de las estructuras organizativas, funcionales y competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento. - Identificación de la ubicación y distribución de las distintas áreas.	
Aspectos del Saber Estar			
- Obediencia de las normas higiénico –sanitarias estipuladas.			
Tareas y Actividades			
Actividad de inicio: brainstorming Actividades de desarrollo 1: localización de materiales e instalaciones. Actividad de desarrollo 2: identificación de los pasos a seguir para la realización de aprovisionamiento para el servicio de restauración. Actividad de desarrollo 3: Rellenar una hoja de solicitud de pedido. Actividad de desarrollo 4: Comprobación cuantitativa y cualitativa de lo solicitado en una hoja de solicitud de pedido con lo recibido. Actividad de refuerzo: Kahoot Actividad de evaluación: prueba escrita, trabajo individual y observación diaria del trabajo individual			
Criterios de Evaluación		%	IE
a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.		20	Prueba escrita
b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.		20	Prueba escrita
c)Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.		20	Trabajo individual
d)Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.		10	Observación diaria trabajo individual
e)Se han distribuido los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.		20	Observación diaria trabajo individual
f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.		10	Observación diaria trabajo individual
Recursos			
- Pizarra, proyector y ordenador, presentación power point y documento pdf de elaboración propia. - Equipo informático y acceso a internet. - Materiales, herramientas, equipos y suministros del IES Fuente Fresnedo. -Kahoot de elaboración propio.			

Observaciones
*Según la evolución del alumnado podrán incluirse otras actividades o modificarse las indicadas, con el fin de ayudar en el proceso de enseñanza-aprendizaje para que adquieran el resultado de aprendizaje deseado.

Unidad de Aprendizaje Nº 2: “Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante”		
Temporalización: 1º Trimestre	Duración: 15 horas	Ponderación: 15 %

Objetivos Generales		Competencias	
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) 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.	
Resultados de Aprendizaje			
RA 2: Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.			
Aspectos del Saber Hacer		Aspectos del Saber	
- Realización procesos de uso, distribución y mantenimiento. - Distribución géneros y material en la zona de restaurante. - Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.		- Identificación, descripción y clasificación de mobiliario y equipos de para el servicio de alimentos y bebidas.	
Aspectos del Saber Estar			
- Cumplimiento de la legislación higiénico –sanitarias estipuladas. - Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.			
Tareas y Actividades			
Actividad de inicio: Búsqueda en el restaurante de mobiliario y equipos. Actividades de desarrollo 1: Quizz "cada oveja con su pareja" une cada imagen con su nombre. Actividades de desarrollo 2: análisis de vídeo sobre medidas higiénico-sanitarias en restauración. Actividad de desarrollo 3: identificación de los pasos a seguir para la realización de aprovisionamiento para el servicio de restauración. Actividad de refuerzo: Kahoot Actividad de evaluación: prueba escrita y observación diaria del trabajo individual.			
Criterios de Evaluación		%	IE
a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas.		20	Prueba escrita
b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.		20	Prueba escrita
c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.		25	Observación diaria trabajo individual
d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.		25	Observación diaria trabajo individual
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales.		10	Observación diaria trabajo individual
Recursos			
- Pizarra, proyector y ordenador, presentación power point y documento pdf de elaboración propia. - Equipo informático y acceso a internet. - Materiales, herramientas, equipos y suministros del IES Fuente Fresnedo. - Quizz "cada oveja con su pareja" mobiliario y equipos de restaurante, de elaboración propia. -Kahoot de elaboración propio.			
Observaciones			

*Según la evolución del alumnado podrán incluirse otras actividades o modificarse las indicadas, con el fin de ayudar en el proceso de enseñanza-aprendizaje para que adquieran el resultado de aprendizaje deseado.

Unidad de Aprendizaje Nº 3: "Realización de las operaciones de preservicio"

Temporalización:
1º Trimestre

Duración:
30 horas

Ponderación:
25 %

Objetivos Generales		Competencias	
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.		f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.	
Resultados de Aprendizaje			
RA 3: Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.			
Aspectos del Saber Hacer		Aspectos del Saber	
- Realización de procesos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material. - Realización de la puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas. - Ejecución de tareas de repasar y preparación el material. - Realización del montaje de aparadores y otros elementos de apoyo. - Preparación del montaje de mesas y de elementos decorativos y de ambientación. - Valoración y control de resultados. - Ejecución de previsiones y actuación en caso de anomalías		- Identificación y conocimiento de las características de las fases y procesos más significativos del preservicio.	
Aspectos del Saber Estar			
- Cumplimiento de la legislación higiénica-sanitaria estipuladas. - Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.			
Tareas y Actividades			
Actividad de inicio: debate. Actividades de desarrollo 1: Repasar los distintos materiales y equipos necesarios para el servicio. Actividades de desarrollo 2: Realizar muletilla correcta para cada menú establecido. Actividad de desarrollo 3: “Encuentra los fallos del preservicio”. Actividad de desarrollo 4: Realizar el montaje de una mesa. Actividades de evaluación: prueba escrita, prueba práctica y observación diaria del trabajo individual.			
Criterios de Evaluación		%	IE
a) Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de preservicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución.		10	Prueba escrita
b) Se han relacionado las diversas operaciones de preservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.		10	Prueba escrita
c) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.		20	Observación diaria trabajo individual
d) Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de preservicio.		10	Prueba escrita
e) Se han realizado las diversas operaciones de preservicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.		40	Prueba práctica
f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.		10	Observación diaria trabajo individual
Recursos			
- Pizarra, proyector y ordenador, presentación power point y documento pdf de elaboración propia.			

- Equipo informático y acceso a internet. - Materiales, herramientas, equipos y suministros del IES Fuente Fresno. - Kahoot de elaboración propio.
Observaciones
*Según la evolución del alumnado podrán incluirse otras actividades o modificarse las indicadas, con el fin de ayudar en el proceso de enseñanza-aprendizaje para que adquieran el resultado de aprendizaje deseado.

Unidad de Aprendizaje Nº 4: Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante.		
Temporalización: 2º Trimestre	Duración: 30 horas	Ponderación: 25 %

Objetivos Generales	Competencias
<i>h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.</i> <i>w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.</i> <i>y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.</i>	<i>f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.</i> <i>v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.</i> <i>x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.</i>

Resultados de Aprendizaje

RA 4:Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

Aspectos del Saber Hacer		Aspectos del Saber	
- Realización de labores de servicio y atención al cliente en sala. - Interpretación de los distintos documentos que intervienen en los procesos de servicio y sus características. - Elaboración, formalización y lectura de comandas sencillas. - Lectura y ejecución de órdenes de trabajo. - Ejecución de procedimientos de servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, etc. - Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente. - Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro.		- Identificación de los elementos propios del servicio en sala. -Diferenciación y caracterización de los servicios en sala según las fórmulas de restauración gastronómica. - Conocimiento de los distintos documentos que intervienen en los procesos de servicio y sus características.	
Aspectos del Saber Estar			
- Cumplimiento con las normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente. - Seguimiento de la legislación higiénica-sanitaria estipuladas. -Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.			

Tareas y Actividades

Actividad de inicio: vídeo situación en un restaurante y su análisis.

Actividades de desarrollo 1: Realizar el servicio de restaurante.

Actividades de desarrollo 2: Interpretar comandas.

Actividad de desarrollo 3: Realizar varias comandas.

Actividad de desarrollo 4: Role play servicio restaurante menú carta y menú concertado.

Actividad de desarrollo 4: Role play de servicio de habitaciones.

Actividad de refuerzo: Kahoot

Actividad de evaluación: prueba práctica, trabajo individual y observación diaria del trabajo individual.

Criterios de Evaluación	%	IE
-------------------------	---	----

a) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.	10	Prueba práctica
b) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.	10	Trabajo individual
c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.	10	Prueba práctica
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.	10	Prueba práctica
e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas	20	Observación diaria trabajo individual
f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10	Observación diaria trabajo individual
g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.	20	Observación diaria trabajo individual
h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	10	Trabajo individual
Recursos		
- Pizarra, proyector y ordenador, presentación power point y documento pdf de elaboración propia. - Equipo informático y acceso a internet. - Materiales, herramientas, equipos y suministros del IES Fuente Fresnedo. - Kahoot de elaboración propio.		
Observaciones		
*Según la evolución del alumnado podrán incluirse otras actividades o modificarse las indicadas, con el fin de ayudar en el proceso de enseñanza-aprendizaje para que adquieran el resultado de aprendizaje deseado.		

Unidad de Aprendizaje Nº 5: Realización de las operaciones de postservicio		
Temporalización: 2º Trimestre	Duración: 30 horas	Ponderación: 25 %

Objetivos Generales	Competencias	
e) <i>Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.</i>	h) <i>Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.</i>	
Resultados de Aprendizaje		
RA 5:Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.		
Aspectos del Saber Hacer	Aspectos del Saber	
- Realización de labores de postservicio como Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre. - Realización de valoración y control de resultados. - Recogida y labores de reciclado de residuos.	- Identificación de los elementos propios delpostservicio en sala: tipos, características, fases y procesos.	
Aspectos del Saber Estar		
- Cumplimiento con las medidas de prevención de riesgos laborales. - Seguimiento de la legislación higiénica-sanitaria estipuladas. -Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevenciónde accidentes.		
Tareas y Actividades		
Actividad de inicio: debate. Actividades de desarrollo 1: Realizar labores de postservicio de restaurante. Actividades de desarrollo 2: Análisis de vídeo sobre reciclaje. Actividad de refuerzo: Kahoot Actividad de evaluación: prueba escrita, trabajo grupal y observación diaria del trabajo individual.		
Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.	10	Prueba escrita

b) Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.	10	Observación diaria trabajo individual
c) Se han relacionado las diversas operaciones de postservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas.	20	Prueba escrita
d) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.	30	Observación diaria trabajo individual
e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	10	Trabajo grupal
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.	10	Observación diaria trabajo individual
Recursos		
- Pizarra, proyector y ordenador, presentación power point y documento pdf de elaboración propia. - Equipo informático y acceso a internet. - Materiales, herramientas, equipos y suministros del IES Fuente Fresnedo. - Kahoot de elaboración propio.		
Observaciones		
*Según la evolución del alumnado podrán incluirse otras actividades o modificarse las indicadas, con el fin de ayudar en el proceso de enseñanza-aprendizaje para que adquieran el resultado de aprendizaje deseado.		

37. ENFOQUES DIDÁCTICOS Y METODOLÓGICOS

El departamento de Hostelería del IES Ataulfo Argenta sigue los principios y aspectos didácticos y metodológicos en los que se basa la formación profesional en general y los diferentes currículos de los ciclos formativos de la familia profesional en particular.

El fin último de cada ciclo se resume en su competencia general, por lo que todos los módulos y dentro de cada uno, todas las unidades didácticas deben interactuar. En cada módulo del ciclo de en Cocina y Restauración se profundizará en la adquisición de contenidos bajo una visión global de los procesos que se van a realizar, por lo que las UD están relacionadas entre sí, no son "estancas", sino que los conocimientos adquiridos en una serán aplicados en las siguientes UD y en diversas situaciones a lo largo del curso.

Desde el departamento de Hostelería se establecen algunos de los aspectos didácticos metodológicos a seguir por los docentes pertenecientes al departamento, para que el proceso de enseñanza-aprendizaje se desarrolle correctamente.

- Crear en el aula un clima abierto, confiado y relajado que acerque la materia al alumnado, sin olvidar que se están formando para insertarse en el mundo laboral.
- Promover la participación y favorecer el debate, fomentando la tolerancia y el respeto hacia las ideas ajenas. De este modo conseguiremos que el alumnado construya sus propios criterios y sea capaz de expresarlos. Se censurará de manera clara y rotunda cualquier comportamiento discriminatorio.
- Se propiciarán las condiciones para que el alumno adquiera seguridad y confianza en sí mismo, lo que le permitirá, entre otras cosas, tomar decisiones propias y asumir responsabilidades.
- Tras valorar los conocimientos previos del alumnado, al comenzar la fase de exposición, no solo se seguirá el método expositivo de clase magistral, sino que se realizarán actividades prácticas. El docente actuará como "guía". Estas actividades sirven para definir los conceptos fundamentales y dar las pautas de actuación durante el proceso; así como estimular y encauzar el trabajo posterior del alumnado. Se usará el medio que tenemos alrededor como primer punto de referencia y sobre él, se construyen aprendizajes significativos que conecten con la realidad, el mundo económico, laboral, social y personal. Además, los nuevos contenidos se presentarán de forma gradual. El alumnado debe coger apuntes y plasmarlos en el cuaderno de clase, cuando así lo considere el profesor o profesora.
- La motivación al alumnado se hace utilizando diferentes estrategias:
 - Utilizando material específico de la familia profesional
 - Creando situaciones lo más reales posibles. Primero se realizarán actividades simuladas en las que se demostrará la utilidad de lo aprendido para defenderse en un medio productivo real. Aquí el alumnado con algún tipo de experiencia laboral puede desempeñar un papel muy activo al poder relatarlas a sus compañeros/as.
 - Pero son las prácticas reales las que más les ayudan a adquirir hábitos propios del trabajo, les motiva y les predispone hacia el diálogo, respeto por las opiniones de otras personas, etc. La mejor situación real se realiza

en las aula-taller de cocina y pastelería, y en el servicio de apertura de cafetería y de comedor.

- Otra forma de motivación es usar la pregunta como elemento dinamizador para conducir al grupo hacia el debate.
- Presentaciones interesantes, tanto en la forma como en el contenido.
- En el caso del Ciclo en Cocina y Restauración y en algunas ocasiones, la toma de decisiones será consensuada o negociada entre alumnado y docente. Las decisiones consensuadas deben ser promovidas y/o aceptadas por el docente y se llevarán a cabo siempre que el alumnado demuestre la responsabilidad suficiente en la consecución de los objetivos marcados.

- Como docentes uno de los principios didácticos y metodológicos que debemos transmitir a nuestro alumnado es aprender a aprender. El aprendizaje no se limita al tiempo que nuestros alumnos y alumnas están en el centro, fuera de él y a lo largo de toda su vida deberán actualizar sus conocimientos y adquirir nuevas competencias para adaptarse a los cambios en el mercado laboral. Desde el departamento de Hostelería y Turismo se anima a sus profesores a fomentar entre su alumnado la investigación individual, la búsqueda de información, el trabajo autónomo y autosuficiente. Este trabajo será guiado por el profesorado al principio. De esta forma ayudaremos a formar profesionales capaces de evolucionar en el futuro construyendo su propio aprendizaje y que nunca dejen de aprender.

- Es importante también que el alumnado evalúe el proceso de enseñanza-aprendizaje. En este caso, al final de cada evaluación, se llevará a cabo un debate abierto en el aula para que las posibles sugerencias del alumnado al profesor sean tenidas en cuenta en el futuro.

- Los docentes promoverán en sus clases el manejo de las diversas fuentes de información y de materiales en distinto soporte sobre la situación actual y futura del sector de la hostelería, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

Por otro lado la metodología será **activa**, para sea el propio alumno, a través de un proceso de reflexión y búsqueda, el que vaya descubriendo en cada momento los conocimientos necesarios para afrontar la materia relacionada en los contenidos conceptuales de este módulo, así como **motivadora**, basada en crear y mantener en el aula un clima abierto, confiado y relajado de manera que se contribuya a acercar al alumno a la materia. Se intentará conseguir del alumno una autoconstrucción de los criterios para que gracias a su propia confianza, a la seguridad en sí mismo pueda evolucionar con la autonomía necesaria promoviendo un óptimo nivel de participación que favorezca el debate. Consecuencia de ello sería la posibilidad de tomar futuras decisiones sin miedo al error, asumiendo las responsabilidades necesarias estando abierto al diálogo y adquiriendo los hábitos de su entorno profesional y respetando las opiniones de los demás. Para infundir en el aula esta metodología motivadora el profesor deberá utilizar las preguntas abiertas como elemento expositivo y dinamizador del grupo tratando de provocar ese debate.

Finalmente también será **socializadora**, se promocionará el trabajo en equipo como práctica docente a modo de estimulación y motivación a la participación. El profesor, al actuar como guía del aprendizaje, expondrá al principio de cada tema los conceptos fundamentales y dará las pautas de actuación que sirvan para encaminar el trabajo a desarrollar en esa unidad por el alumno que serán propuestas y supervisadas posteriormente.

Sin poder soslayar lo que un centro de educación pública es y las exigencias que plantea de uniformidad y tipificación, se puede concluir que el centro se rige por estos principios metodológicos:

13. Respeto a la individualidad del alumnado.

Métodos pedagógicos y didácticos propios.

- s) Evaluaciones sumativas, formativas y diagnósticas.
- t) Educación personalizada.
- u) Tutorías y planificación.
- v) Clases prácticas y participativas. Clases de laboratorio.
- w) Clases magistrales fundamentalmente como introducción.
- x) Trabajos individuales y en grupo de cariz colaborativa. Se ha iniciado una tendencia hacia los trabajos cooperativos.

14. Colaboración entre el alumnado y el profesorado con el interés de fortalecer las responsabilidades individuales y sociales.

- g) Desarrollo de actividades por las tardes con vistas a ampliar el currículo. Proyecto destrezas para la vida.
- h) Integración de varias competencias en una misma actividad.

15. Importancia de la educación por encima de la instrucción.

- g) Coordinación y toma de decisiones conjuntas enfocadas a la ayuda del alumnado.
- h) Mejora de la lectura y la comprensión de diferentes enunciados.

16. Educación Humanista y real para la vida cívica y la dignificación del ser humano.

- s) Educación no discriminatoria.
- t) Atención a la escucha atenta: aprender a hablar y escuchar.
- u) Educación emocional.
- v) Educación con valores y principios cívicos y democráticos.
- w) Iniciativas de aprendizaje-servicio.
- x) Apertura del centro a la comunidad.

38. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

Para realizar la evaluación del presente módulo, se va a recurrir a distintos instrumentos de evaluación en función de los criterios de evaluación que se desea evaluar, recurriendo según el caso a:

- e) Prueba escrita: para valorar el aprendizaje de conocimientos teóricos.
- f) Prueba práctica: para valorar el aprendizaje de conocimientos prácticos.
- g) Trabajo individual: con el fin de profundizar en algún conocimiento específico, favorecer la adquisición de determinados procedimientos y desarrollar actitudes relacionadas con el rigor, el gusto por el orden y la presentación correcta, tanto del resultado, como del proceso de elaboración del mismo, etc.
- h) Trabajo grupal: tiene la misma finalidad que el trabajo individual, sumando el fomento del trabajo en equipo para completar el trabajo.
- i) Observación diaria del trabajo individual: para evaluar los procesos de aprendizaje en el momento en el que se producen. De igual forma permiten al profesor percibir los conocimientos, las habilidades, las actitudes y los valores que poseen los estudiantes y cómo los emplean ante una situación concreta.

Respecto a las fechas previstas para las diferentes sesiones de evaluación, son:

SESIONES DE EVALUACIÓN			
1ª Evaluación.	Antes del 20 de diciembre.	Con calificaciones numéricas.	Se emitirá informe escrito o a los alumnos o a las familias si el alumnado es menor de edad.
1ª Evaluación final	Antes del 9 de junio	Con calificaciones numéricas. En caso de superar todos los módulos, se pondrá la promoción del alumnado al módulo de formación en centros de trabajo.	Se emitirá informe escrito o a los alumnos o a las familias si el alumnado es menor de edad.
2ª evaluación final	Antes del 23 de junio	Con calificaciones numéricas. En caso de superar todos los módulos, se pondrá la promoción del alumnado al módulo de Formación en Centros de Trabajo.	Se emitirá informe escrito o a los alumnos o a las familias si el alumnado es menor de edad.
Sesión de evaluación final del ciclo Formativo.	24 de junio		

39. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y RECUPERACIÓN

Para la obtención de la nota del alumnado se tendrá en cuenta los valores de cada instrumento de evaluación, asociado a cada resultado de aprendizaje, teniendo en cuenta a la vez la ponderación asignada a cada uno de esos resultados de aprendizaje, tal y como se muestra en las tablas de unidades de aprendizaje del apartado 7 donde aparece la distribución temporal de los contenidos.

En resumen, en la primera evaluación se valorarán los resultados de aprendizaje 1, 2 y 3, mientras que, en la segunda evaluación, se evaluarán el resto, es decir, los resultados de aprendizaje 4 y 5.

Por tanto, si el alumno no aprueba un RA se le hará una recuperación de ese RA suspenso y el módulo irá como pendiente y se le hará la recuperación de lo pendiente y si la supera aprobará el módulo.

Si no supera el RA evaluado en la FEM, deberá repetir el periodo de prácticas.

La nota final se le calculará aplicando los porcentajes de los criterios de evaluación correspondientes a las RA.

40. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los materiales y recursos que se utilizarán para el correcto desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje de este módulo profesional son:

Libros de texto: el profesor utilizará los siguientes libros de texto como apoyo a las clases teóricas y prácticas:

- *Cocina y restauración. Autor: José Torres Barzabal. Volumen II: Servicio. Editorial: Síntesis.*
- *Técnicas Elementales de Servicio. Autor: Rogelio Guerrero Luján. Editorial: Paraninfo.*
- *Manual Práctico de cafetería y bar americano. Autor: Jesús Felipe Gallego. Editorial: Paraninfo.*
- *Hostelería: Curso completo de servicios. Autora: Asunción López Collado. Editorial: Paraninfo.*

No se exigirá al alumnado el uso del mismo, sino que servirá de guía al docente para elaborar los apuntes de clase y resúmenes facilitados en la copistería del centro a nuestro alumnado.

- Apuntes de clase: Documentos, fotocopias y material complementario facilitado por la profesora en clase, a través de correo electrónico o internet: revistas, manuales de empresas del sector, esquemas, mapas conceptuales, presentaciones, artículos de webs relacionadas, entre otros.
- Cuaderno de clase: Cuaderno tamaño A4 o media cuartilla para tomar apuntes y realizar ejercicios.

Carpeta clasificadora para contener fotocopias dadas en clase, trabajos, entre otros.

- Otro material específico del módulo profesional:
 - Utensilios: Será imprescindible que nuestro alumnado traiga a todas las clases de nuestro módulo:

- Sacacorchos de dos posiciones con navaja, abre chapas, y descorchador de botellas de vino.
- Bolígrafo tipo bic negro o azul.
- Uniforme: que constará de pantalón negro de camarero/a, cinturón negro, camisa blanca con cuello mao, delantal con bolsillos de color granate, zapatos negros (adecuados para camarero/a) y calcetines negros.

41. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

El concepto de diversidad hace referencia a cualquier diferencia notable que el alumno presenta para seguir el ritmo de aprendizaje de sus compañeros, motivaciones, estilos de aprendizaje y otros factores de personalidad que no deben suponer un obstáculo para alcanzar los objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje. La atención a la diversidad es metodológicamente un tratamiento individualizado de los alumnos que así lo requieren. El marco legal relacionado con la atención a la diversidad viene reflejado:

- En la Constitución, que establece el derecho a la educación de todas las personas.
- En la LOMLOE establece en su TÍTULO II sobre Equidad en la Educación, en su CAPÍTULO I respecto al alumnado con necesidad específica de apoyo educativo que "Las Administraciones educativas dispondrán los medios necesarios para que todo el alumnado alcance el máximo desarrollo personal, intelectual, social y emocional". Corresponde a las Administraciones educativas, por tanto, asegurar los recursos necesarios para que los alumnos y alumnas que requieran una atención educativa diferente a la ordinaria, por presentar necesidades educativas especiales, por dificultades específicas de aprendizaje, por sus altas capacidades intelectuales, por haberse incorporado tarde al sistema educativo, o por condiciones personales o de historia escolar, puedan alcanzar el máximo desarrollo posible de sus capacidades personales y, en todo caso, los objetivos establecidos con carácter general para todo el alumnado.

Se entiende por alumnado que presenta necesidades educativas especiales, aquel que requiera, por un periodo de su escolarización o a lo largo de toda ella, determinados apoyos y atenciones educativas específicas derivadas de discapacidad o trastornos graves de conducta.

La escolarización del alumnado que presenta necesidades educativas especiales se regirá por los principios de normalización e inclusión y asegurará su no discriminación y la igualdad efectiva en el acceso y la permanencia en el sistema educativo, pudiendo introducirse medidas de flexibilización de las distintas etapas educativas, cuando se considere necesario.

Corresponde asimismo a las Administraciones educativas favorecer que el alumnado con necesidades educativas especiales pueda continuar su escolarización de manera adecuada en las enseñanzas post-obligatorias. Para ello la Administración educativa establecerá una reserva de plazas en las enseñanzas de formación profesional para el alumnado con discapacidad, y establecerá las normas para flexibilizar la duración de cada una de las etapas del sistema educativo para los alumnos con altas capacidades intelectuales, con independencia de su edad.

- 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 desde 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 alumnos/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 alumnos/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 una aula de Formación Profesional, atender a la diversidad significa adoptar una metodología que favorezca el aprendizaje de todo el alumno en su diversidad proponiendo actividades abiertas para que cada alumno las realice según sus posibilidades,

ofreciendo actividades con una graduación de dificultad en cada unidad de trabajo, organizándolos

aprendizajes mediante proyectos que les ayuden a relacionar y aplicar conocimientos y 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.

En el caso concreto de nuestro grupo, desde el departamento de orientación se nos informa que ningún alumno requiere medidas especiales de atención a la diversidad, pero que el profesorado estará en contacto permanente con el departamento de orientación por si surge ese algún caso en el que fuera necesario tomar alguna medida concreta, teniendo en cuenta cada particularidad como pueden ser:

b) CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALUMNOS CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO.

En los Ciclos Formativos de Formación Profesional Básica no existe la posibilidad de hacer adaptaciones curriculares significativas, pero sí es posible realizar adaptaciones no significativas, es decir, que no se modifican elementos básicos del currículo. Este tipo de alumnado viene determinado por su procedencia sociocultural, así como por determinadas necesidades especiales vinculadas a una situación de discapacidad. El equipo docente tendrá en cuenta las necesidades provenientes de las diferencias mencionadas y otras relativas a distintas situaciones personales, sociales, económicas y culturales. Serán adaptaciones de acceso, de forma de evaluar, de tiempos, actividades y tipología de ejercicios, que permitan a los alumnos con dificultades específicas desarrollar un proceso de aprendizaje efectivo. En el presente curso desde el departamento de orientación se nos informa que ningún alumno requiere medidas de atención a la diversidad, pero que estaremos en contacto permanente con orientación por si surgiese algún caso.

b) IGUALDAD DE OPORTUNIDADES.

Se tendrá en cuenta cada caso particular del alumnado, con el fin de proporcionar los medios adecuados y sistemas organizativos necesarios para atender a sus necesidades específicas y garantizar la igualdad de oportunidades. Alumnos que trabajan, con cargas familiares o que viven lejos del centro.

CONSECUENCIAS

- Absentismo
- Falta de constancia e interés.
- Desfase curricular
- Bajo rendimiento escolar
- Falta de puntualidad.
- Alumnos residentes en zonas marginales.
- Alumnos con valedores por estado de enfermedad
- Ausencia de TICs en el hogar.

MEDIDAS DE ACTUACIÓN

- Flexibilidad en los plazos de entrega (previa justificación).
- Asistencia tutorial/Tutorías asistenciales.
- Elaboración de materiales.
- Utilización de las TICs para apoyo educativo.
- Plan de adaptación hasta que se integre en el grupo.
- Uso de las TICs para peticiones y entrega de trabajos.
- Fomentar una actitud motivacional.
- Facilitar el uso de las TICs en el centro.

c) ALUMNADO CON ALTO RENDIMIENTO ESCOLAR

Los alumnos que, por su capacidad, o por su experiencia tengan un nivel claramente superior al del resto de la clase, se les propondrá actividades específicas que permitan desarrollar su intelecto de la forma adecuada. Se les recomendará lecturas específicas tomadas de Internet, de revistas o de libros sobre el módulo y proponiéndoles la realización de actividades de mayor complejidad. Se les propondrá la realización de trabajos de investigación y de actividades de profundización que les permitan aumentar el conocimiento sobre los contenidos.

enidos tratados en el módulo con el objetivo de que no pierdan su motivación. Además, se fomentará el auto aprendizaje o aprendizaje autónomo, de forma que aprendan a construir sus propios conocimientos, que aprendan a aprender y a buscar la información que necesitan, ampliando los contenidos trabajados durante las clases y desarrollando patrones de pensamiento, reflexión y análisis más profundos y complejos.

d) ALUMNADO CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES.

Los alumnos con necesidades educativas especiales son aquellos que necesitan de atenciones educativas específicas derivadas de algún tipo de discapacidad, que podría ser de tipo físico, como visuales, auditivas o motrices, o de tipo psíquico. En el contexto de la Formación Profesional, y sobre todo en ciclos de Formación Profesional Básica, puede darse el caso de este tipo, si ocurrieran se realizarían actividades de apoyo y se harían adaptaciones significativas en coordinación con el departamento de orientación. La escolarización del alumnado que presenta necesidades educativas especiales se regirá por los principios de normalización e inclusión y asegurará su no discriminación y la igualdad efectiva en el acceso y la permanencia en el sistema educativo, pudiendo introducirse medidas de flexibilización de las distintas etapas educativas, cuando se considere necesario.

42. PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS

La familia profesional de Hostelería se adhiere a todos los proyectos en los que participa el centro y que aparecen recogidos en la Programación General Anual.

43. 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. Las actividades complementarias tendrán carácter voluntario para el alumno 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 alumnos 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.

Las condiciones para realizar este tipo de actividades son:

- Por cada salida del centro con alumnos éstos irán acompañados por dos profesores. En caso de que el viaje sea de más de un día irán al menos tres profesores. Durante el primer trimestre no se permiten salidas con pernocta.
- Cuando al viaje asista más de un grupo de alumnos, irán acompañados por 1 profesor más por cada 15 alumnos, independientemente de lo estipulado en el punto anterior.
- En cualquiera de ambos casos, se procurará que los profesores acompañantes no sean del mismo departamento, y en caso de que así fuera, se intentará que den clase al grupo que se desplace, al objeto de perturbar lo menos posible la marcha general del instituto.
- Para poder llevar a cabo la salida prevista deberá asistir al menos el 60% de los alumnos del grupo implicado.
- Para el resto de los alumnos que quedan en el centro, el período de duración del viaje será lectivo a todos los efectos, procurando, el profesorado que de clases a esos grupos utilizar ese tiempo en clases de repaso o de profundización, pero nunca en avanzar materia evaluable.
- Los viajes podrán ser subvencionados parcialmente por los departamentos didácticos en la medida que las disponibilidades presupuestarias lo permitan. También podrán ser realizados con la ayuda de la asociación de padres u otras entidades.
- Al objeto de que el viaje quede cubierto por el seguro escolar, los profesores responsables del mismo deberán elaborar una relación de alumnos, que

entregarán al menos dos días antes al jefe del departamento de actividades extraescolares y complementarias, que, a su vez, la remitirá a secretaría, para su tramitación ante los organismos pertinentes de cara a que queden cubiertos los posibles accidentes, y al jefe de estudios.

- Cuando los viajes se destinen a alumnos menores de edad, el profesor y/o departamento organizador, recabará documento firmado de consentimiento paterno para poder participar en el mismo.
- Los profesores acompañantes, dejarán trabajo a desarrollar por los alumnos que se vean afectados durante su período de ausencia, al jefe de estudios.
- No podrán realizar ningún tipo de viajes, personas ajenas al instituto, salvo autorización expresa del Consejo Escolar.
- En los viajes de más de un día de duración, incluido el de fin de estudios, deberá tratarse de incluir algún día no lectivo de los propuestos en el calendario escolar, al objeto de que los días lectivos utilizados para este tipo de actividades sean los menores posibles.
- Cuando un departamento organice varias salidas a lo largo del año, los miembros del mismo alternarán en el acompañamiento de los grupos de alumnos, procurando que dicha responsabilidad no recaiga siempre en los mismos profesores.
- No se autorizará ninguna actividad extraescolar o complementaria, que no haya sido puesta en conocimiento, con la suficiente antelación, del departamento de actividades extraescolares y complementarias y a su vez aprobada por el Consejo Escolar.
- Tendrán preferencia sobre cualquier otra actividad escolar, las que emanen de programas de la Consejería, tales como intercambios, escuelas viajeras, campos de trabajo, etc. o cualquier otra que la Consejería pueda establecer en su momento, y en la que el centro participe.
- En actividades de más de un día de duración, será decisión del profesorado acompañante que participen en ellas alumnos que a lo largo de su permanencia en el centro hayan cometido reiteradas faltas de disciplina.

Visitas programadas

- Feria "SABOR A CANTABRIA" organizada por El Diario Montañés en el Hotel Balneario de Puente Viesgo.
- ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LEJONA: para conocer sus instalaciones y comer en su comedor.
- 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
- 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

- CAFES DROMEDARIO
- C.A.M.A.R.S.A.: Visita a la nave de despiece para conocer su funcionamiento y asistir al despiece de un cuarto trasero de vacuno.

14. 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 las programaciones 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:

7. 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.
8. Las diferentes evaluaciones, que han de facilitar un acercamiento a la realidad más real del alumnado.
9. Las opiniones del alumnado que permiten entender qué puntos son más difíciles y, por lo tanto, cuáles merecen y exigen más atención.
10. 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.
11. 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.
12. 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.

15. 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

- EVALUACIÓN
- 6. Tengo en cuenta el procedimiento general para la evaluación de los aprendizajes de acuerdo con la programación.
- 7. Aplico criterios de evaluación y criterios de calificación de acuerdo con la programación

8. Habitualmente, corrijo y explico los trabajos y actividades de los alumnos, doy pautas para la mejora de sus aprendizajes.
9. Utilizo diferentes técnicas de evaluación en función de la diversidad de alumnos, de las diferentes áreas, de los temas, de los contenidos...
10. Considero que los procedimientos de evaluación aplicados han resultado adecuados.
 - MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTIVOS, DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS Y TIEMPOS
4. Distribuyo el tiempo adecuadamente: en función de los contenidos (exposición y actividades...)
5. Utilizo materiales y recursos didácticos variados (audiovisuales, informáticos, etc.), tanto para la presentación de los contenidos como para la práctica de los alumnos.
6. Dentro del espacio asignado distribuyo a los alumnos en función de la actividad a realizar en cada momento.
 - CLIMA EN EL AULA Y EN EL CENTRO
5. Adopto distintos agrupamientos en función de la tarea a realizar, controlando siempre que el clima de trabajo sea el adecuado.
6. Las relaciones que establezco con mis alumnos dentro del aula son fluidas y desde unas perspectivas no discriminatorias.
7. Favorezco la elaboración de normas de convivencia con la aportación de todos y reacciono de forma ecuánime ante situaciones conflictivas.
8. Fomento el respeto y la colaboración entre los alumnos y acepto sus sugerencias y aportaciones.
 - ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD
3. Tengo en cuenta el nivel de habilidades de los alumnos y en función de ellos, adapto los distintos momentos del proceso de enseñanza- aprendizaje
4. Me coordino con profesores de apoyo, para modificar contenidos, actividades, metodología, recursos, etc. y adaptarlos a los alumnos con dificultades.

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:

5. Nunca
6. Pocas veces
7. Casi siempre
8. Siempre

V. EVALUACIÓN

1	2	3	4
----------	----------	----------	----------

1	Tengo en cuenta el procedimiento general para la evaluación de los aprendizajes de acuerdo con 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 alumnos, doy pautas para la mejora de sus aprendizajes.				
4	Utilizo diferentes técnicas de evaluación en función de la diversidad de alumnos, de las diferentes áreas, de los temas, de los contenidos...				
5	Considero que los procedimientos de evaluación aplicados han resultado adecuados				

VI. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS, DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS Y TIEMPOS

		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 alumnos.				
3	Dentro del espacio asignado distribuyo a los alumnos en función de la actividad a realizar en cada momento				

VII. CLIMA EN LA AULA Y EN EL CENTRO

		1	2	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 alumnos dentro del aula son fluidas y desde una perspectiva 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 del respeto y la colaboración entre los alumnos y aceptación de sugerencias y aportaciones.				
----------	---	--	--	--	--

VIII. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

		1	2	3	4
1	Tengo en cuenta el nivel de habilidades de los alumnos 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 alumnos con dificultades.				

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

RESUMEN DE LA AUTOEVALUACIÓN (para entregar al jefe de departamento) PROFESOR

Curso:.....

RESUMEN Y VALORACIÓN	Ptos	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

_____ de _____
_____ de 2 _____

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

RESULTADO DE LA AUTOEVALUACIÓN

Curso:.....

	Punt.m áxima a	Nº Pr of B	Máxima pu ntuac. Total c(a*b)	Ptos.obt enidos d	% Logrado 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				

16. PLANIFICACIÓN DEL USO DE ESPACIOS ESPECÍFICOS Y EQUIPAMENTOS

De acuerdo con el punto 4 del Anexo V del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero,

los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son:

5. Espacios:

- Aulapolivalente.
- Tallerdecocinayoffice.
- Tallerderestauranteybar.

Dichos espacios formativos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas y no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

6. Equipamientos mínimos:

Aulapolivalente	Ordenadoresinstaladosenred,cañóndeproyección eInternet.Mediosaudiovisuales. Softwaredeaplicación.
Tallerdecocinay“office”	Generadoresde calor.Generadores de frío.Bateríadecocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entreotros. Materialneutro:mesasdetrabajo,lavamanos,carros,estantes,companas,armarios,entreotros. Equiposymediosdeseguridad.

Taller de restaurante y bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros). Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.
-----------------------------	---

La Orden ECD 71/2014, de 5 de junio, por su parte, especifica los aspectos relativos a espacios y equipamientos en su Anexo V, apartado c, y recoge los siguientes:

7. Espacios mínimos:

Espacio formativo	Superficie m ² 15 alumnos
Aula polivalente.	30
Taller de cocina y "office".	70
Taller de restaurante y bar.	75

8. Equipamientos mínimos:

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 de temperatura, 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, entre otros. 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.

Se incluyen todos los espacios y equipamientos en nuestra programación pues se consideran susceptibles de utilización para el desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje propuestas.

Además de estos espacios y equipamientos, se utilizarán otros, como son: la biblioteca, el aula de informática, el salón de actos, entre otros.

21. DESDOBLES, AGRUPACIONES FLEXIBLES Y APOYOS.

Sin desdobles.

22. MEJORAS PREVISTAS PARA EL PRESENTE CURSO ACADÉMICO DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Incidir sobre aquellos aspectos de la convivencia que no se respetan por todos los alumnos, como son la puntualidad, la uniformidad, el uso de móviles dentro del instituto, el cumplimiento de las normas propias del centro y el respeto a los compañeros y a las instalaciones del centro. Para ello se llevarán a cabo reuniones con todos los alumnos del grado básico de FP de cara a consensuar unas normas de régimen interno de conducta que sean propuestas por los propios alumnos y también con unas consecuencias pactadas, en el caso de no cumplirlas.

Se insiste también en la necesidad de dotar a los alumnos de aulas para recibir los módulos teóricos en vez de hacerlo en las aulas taller, ya que resulta incómodo para profesores y alumnos y choca de frente con la normativa higiénico-sanitaria.

PROGRAMACIÓN DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO



Identificación	Descripción	
	Código	3038
	Módulo Profesional	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Título Profesional Básico en Cocina y Restauración
	Grado	Básico

	Modalidad	Presencial
	Profesora	Rocío Villegas Fernández
Distribución Horaria	Curso	2º
	Horas	190
	Horas Semanales	5
Tipología de Módulo	Asociado a UC:	UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas
Síntesis del Módulo	El módulo profesional Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. (Cod. 3038), pertenece a la familia de Hostelería y Turismo y concretamente al segundo curso del Título Profesional Básico en Cocina y Restauración (nivel 1). Se imparte a lo largo de 190h, durante 5 horas semanales. Este módulo, está asociado a la unidad de competencia: UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	

IES ATAULFO ARGENTA – Castro Urdiales – 2024/25

ÍNDICE

	Página
1 Introducción y consideraciones generales	3
2 Normativa a aplicar	3
3 Contextualización	5
4 Relación entre objetivos y competencias	6
5 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación	7
6 Contenidos básicos	11
7 Distribución temporal de los contenidos	13
8 Enfoques didácticos y metodológicos	18
9 Procedimientos e instrumentos de evaluación del aprendizaje	21
10 Criterios de calificación	22

11	Materiales y recursos didácticos	23
12	Medidas de atención a la diversidad	27
13	Planes, programas y proyectos	31
14	Actividades complementarias y extraescolares	31
15	Criterios para la evaluación de la programación y de la práctica docente	33
16	Indicadores de logro	34
17	Planificación del uso de espacios específicos y equipamientos	40
18	Desdobles, agrupaciones flexibles y apoyos. Planificación de las actividades previstas	41
19	Mejoras previstas para el presente curso académico	41

15. INTRODUCCIÓN Y CONSIDERACIONES GENERALES

Nos encontramos ante la programación del módulo profesional de "Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas", un módulo de segundo curso del ciclo formativo de grado básico de Cocina y Restauración.

Se trata de un módulo asociado a la siguiente unidad de competencia:

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

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para situar al alumnado en el contexto del sector servicios, desempeñando las siguientes funciones:

- Desempeñar funciones relacionadas con las tareas previas y puestas a punto de los lugares de trabajo.
- Realizar el acopio y la distribución de géneros y material necesarios para la preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas en este ámbito de actuación profesional.

Este módulo se ha dualizado por lo que se evaluará parcialmente en el centro de estudios y parcialmente en la empresa de trabajo (FEM).

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios del restaurante.
- La preparación de elaboraciones culinarias y bebidas sencillas siguiendo las instrucciones recibidas y los procedimientos establecidos.

- La terminación y decoración de platos y bebidas sencillas.
- Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención al cliente.
- La ejecución de procesos de postservicio.

16. NORMATIVA A APLICAR

	Estatul	Autonómica
Ordenación	Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE). Ley orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica de Educación 2/2006 (LOMLOE). Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. Ley orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.	Ley 6/2008, de 26 de diciembre. Ley general de Educación de Cantabria. Decreto 4/2010, de 28 de enero, por el que se regula la ordenación general de la Formación Profesional de Cantabria. Decreto 103/2021, de 25 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria en Cantabria. Orden 8/2022, de 1 de marzo, por la que se aprueban las instrucciones que regulan la organización y funcionamiento de los Institutos de Educación Secundaria de Cantabria.
Perfil Profesional	Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales. Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de trece	

	cualificaciones profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo.	
Título	Real Decreto 127/2014 , de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.	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. Orden ECD/130/2016 , del 7 de diciembre, que regula los programas de Formación Profesional Básica que se desarrollen en la Comunidad Autónoma de Cantabria.
Evaluación	Real Decreto 984/2021 , de 16 de noviembre por el que se regulan la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, así como la evaluación, la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachiller y la Formación Profesional.	Orden EDU/3/2023 , de marzo por la que se regula la evaluación en la etapa de Educación Infantil, la evaluación y la promoción en la etapa de Educación Primaria, la evaluación, la promoción y la titulación en las etapas de Educación Secundaria Obligatoria y de Bachillerato y determinados aspectos relacionados con la evaluación y titulación en Formación Profesional en Cantabria.

17.
ON
TEX
TU
ALI
ZA
CIO
N

3.1 EL CENTRO Y SU ENTORNO

El Instituto de Educación Secundaria Ataúlfo Argenta se ubica en un área costera, abarcando su zona de influencia gran parte de la zona oriental de Cantabria y limítrofe con Vizcaya. Cuenta con un equipo directivo que comparte un Proyecto Educativo que es reflejo de un concepto de enseñanza, de una imagen de centro y del deseado desarrollo de este, teniendo muy presente el entorno en el que se encuentra.

Los sectores económicos más importantes de la zona donde se ubica el IES Ataúlfo Argenta son el turismo, el sector servicios y el de derivados de la pesca. Es importante destacar el papel que el departamento de hostelería y turismo perteneciente al IES Ataúlfo Argenta ha tenido a lo largo de estos años en la formación de profesionales que den respuesta a esta demanda de mano de obra, formando a alumnos de la comarca pertenecientes a poblaciones de un amplio radio de influencia.

En lo referente al equipamiento del Departamento de Hostelería y Turismo, caben destacar los siguientes talleres con su correspondiente dotación de herramientas y maquinaria:

- Talleres de Cocina central y cocinas modulares.
- Taller de cafetería.
- Taller de comedor.
- Taller de economato.

3.2 EL GRUPO

El grupo se compone de:

	Hombres	Mujeres
Según sexo	6	3
	Hombres	Mujeres
Según edad		
Menores de 18	6	3
	Hombres	Mujeres
Según estudios		
ESO	6	3

Existen alumnos con necesidades educativas en el grupo:

- Pablo Lecue García; tiene diagnosticado TDH y se encuentra en tratamiento psiquiátrico, pero no se prevé ninguna adaptación curricular más allá de las medidas de apoyo y refuerzo prestadas por el departamento de orientación.
- Ainara Muñoz; tiene informe de problemas de lectoescritura y discalculia, desventaja socioeducativa y alteraciones de las emociones y la conducta. Ha tenido apoyo de PT y AL. Posee integración ambivalente y tiene mucha necesidad de hablar. Se siente aislada y muestra muchas llamadas de atención.
- Akram Hakik; tiene medidas judiciales (trabajos a la comunidad)
- Neizan Díez; ha tenido protocolo de absentismo.
- Brian Borja; citado por absentismo en abril del 2024.

18. RELACIÓN DE OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Según se recoge en la orden del título, las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asociadas a este módulo profesional, los Objetivos Generales, así como la relación entre ellos, son:

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS PPS
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.	a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos. b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
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.	f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
g) 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.	i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.	i) 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.
t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.	t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.	y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.	u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.	v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.	w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.	x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.	z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

14. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Resultados de aprendizaje

El conjunto de Resultados de Aprendizaje, constituyen el eje vertebral de nuestra programación. Así pues, comenzaremos por realizar una ponderación de cada resultado de aprendizaje, en función a la contribución que tiene a alcanzar la Competencia General del título y las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asignadas a nuestro módulo a través de los Objetivos Generales. Esta ponderación la encontramos en la siguiente tabla:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PONDERACIÓN
RA 1. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	10
RA 2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	10
RA 3. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.	25
RA 4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.(A evaluar en la FEM)	25
RA5. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.(A evaluar en la FEM)	30

Criterios de evaluación

Los criterios de evaluación (CE) constituyen el elemento curricular más importante para establecer el proceso de enseñanza-aprendizaje que permita alcanzar los objetivos generales establecidos para este módulo profesional, y por lo tanto de las competencias a las que están asociados. Partiendo del análisis de los CE que nos indica la normativa para cada resultado de aprendizaje, hemos realizado una ponderación de los mismos y le hemos asociado el instrumento de evaluación con el que evidenciaremos la adquisición de la competencia que hay implícita en cada criterio de evaluación:

RA 1. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	10 %
--	------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
15	a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.	Prueba escrita
15	b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.	Prueba escrita

20	c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.	Observación diaria del trabajo individual
15	d) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.	Observación diaria del trabajo individual
15	e) Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.	Observación diaria del trabajo individual
10	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	Observación diaria del trabajo individual
10	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental.	Observación diaria del trabajo individual

RA 2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	10 %
--	------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
20	a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar.	Prueba escrita
20	b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.	Prueba escrita
20	c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.	Observación diaria del trabajo individual
20	d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.	Observación diaria del trabajo individual
20	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales, e higiénico-sanitaria.	Observación diaria del trabajo individual

RA 3. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.	25 %
--	------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
10	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	Prueba escrita
10	b) Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.	Prueba escrita
10	c) Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.	Observación diaria del trabajo individual

20	d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.	Prueba práctica
20	e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	Prueba práctica
20	f) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.	Prueba práctica
10	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	Observación diaria del trabajo individual

RA 4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.	25 %
---	------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
15	a) Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica.	Trabajo individual
15	b) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor.	Trabajo individual
10	c) Se han relacionado las diversas técnicas culinarias elementales con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.	Actividades en empresas (FEM)
10	d) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.	Actividades en empresas (FEM)
10	e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.	Actividades en empresas (FEM)
10	f) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas.	Actividades en empresas (FEM)
10	g) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	Actividades en empresas (FEM)
10	h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Actividades en empresas (FEM)
10	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	Actividades en empresas (FEM)

RA 5. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.	30 %
--	------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
10	a) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas.	Trabajo individual
15	b) Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.	Actividades en empresas (FEM)
15	c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio.	Actividades en empresas (FEM)
10	d) Se han aplicado las diversas operaciones de preservicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas.	Actividades en empresas (FEM)
10	e) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.	Actividades en empresas (FEM)
10	f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.	Actividades en empresas (FEM)
10	g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.	Actividades en empresas (FEM)
10	h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Actividades en empresas (FEM)
10	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales.	Actividades en empresas (FEM)

15. CONTENIDOS BÁSICOS

La estructura de cada título está diseñada para que cada RA se desarrolle a través de un número determinado de criterios de evaluación. A estos elementos curriculares se les asocian unos contenidos básicos que permiten alcanzar las competencias definidas para cada módulo profesional. Para este módulo profesional, estos contenidos básicos y su asociación con los RA son:

RA 1. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.

- El área de bar. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno.
- 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
- Caracterización y formalización de formularios. Legislación higiénico-sanitaria.

RA 2.Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

- 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.

RA 3.Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.

- 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 y 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. 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.

RA 4.Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, entre otros. 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.
- Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.
- Legislación higiénico-sanitaria.
- 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.

RA 5. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

- 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 tipos. 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.

16. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS – UNIDADES DE TRABAJO

Unidad de Aprendizaje Nº 1 “Acopio y distribución de géneros en el área de bar”

Temporalización:
1º Trimestre

Duración:
13 horas

Ponderación:
10%

Objetivos Generales	Competencias
a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a	a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de

cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico-sanitarias.	mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.	
Resultados de Aprendizaje		
RA 1. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.		
Aspectos del Saber Hacer	Aspectos del Saber	
- Realización de documentos de aprovisionamiento interno. - Traslado de solicitudes. - Ejecución de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar. - Lectura de etiquetas y etiquetado interno. - Caracterización y formalización de formularios. - Cumplimiento de legislación higiénico-sanitaria.	- Identificación y caracterización del área del bar, incluyendo sus estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas. - Identificación de elementos de documentos de aprovisionamiento interno. - Clasificación y caracterización de materias primas y géneros de uso común.	
Aspectos del Saber Estar		
-Cumplimiento de la legislación higiénica-sanitaria estipuladas.		
Tareas y Actividades		
Actividad de inicio: brainstorming. Actividades de desarrollo 1: Identificación de tipos de bares. Actividades de desarrollo 2: Organigrama de un bar. Actividad de desarrollo 3: rellenar “hoja de pedido”. Actividad de desarrollo 4: verificar albarán. Actividad de desarrollo 5: Lectura e identificación de errores en etiquetas de materias primas. Actividades de evaluación: prueba escrita y observación diaria del trabajo individual.		
Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.	15	Prueba escrita
b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.	15	Prueba escrita
c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.	20	Observación diaria del trabajo individual
h) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.	15	Observación diaria trabajo individual
i) Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.	15	Observación diaria trabajo individual
j) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10	Observación diaria trabajo individual
k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental.	10	Observación diaria trabajo individual
Recursos		
- Pizarra, proyector y ordenador, presentación power point y documento pdf de elaboración propia. - Equipo informático y acceso a internet. - Materiales, herramientas, equipos y suministros del IES Ataulfo Argenta. -Etiquetas de materias primas diversas.		
Observaciones		
*Según la evolución del alumnado podrán incluirse otras actividades o modificarse las indicadas, con el fin de ayudar en el proceso de enseñanza-aprendizaje para que adquieran		

el resultado de aprendizaje deseado.

Unidad de Aprendizaje N° 2 “Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar”

Temporalización:
1º Trimestre

Duración:
13 horas

Ponderación:
10%

Objetivos Generales		Competencias	
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) 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.	
Resultados de Aprendizaje			
RA 2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.			
Aspectos del Saber Hacer		Aspectos del Saber	
-Realización de operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores. - Realización de mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.		- Descripción y caracterización de equipos, útiles y menaje propios del área de bar. - Reconocimiento de las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.	
-Aspectos del Saber Estar		-Conocimiento de las operaciones de puesta en marcha de equipos. -Conocimiento de la legislación higiénica-sanitaria y de la normativa en prevención de riesgos laborales.	
-Aplicación de normas de mantenimiento y de uso de equipos y útiles del bar. -Cumplimiento de la legislación higiénica-sanitaria estipuladas. -Cumplimiento de la normativa en prevención de riesgos laborales.			
Tareas y Actividades			
Actividad de inicio: búsqueda de equipos y materiales Actividades de desarrollo 1: kahoot Actividades de desarrollo 2: Visionado de vídeo y respuesta a preguntas. Actividad de desarrollo 3: Utilización de materiales y equipos del bar. Actividades de evaluación: prueba escrita, trabajo individual y observación diaria del trabajo individual.			
Criterios de Evaluación		%	IE
a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar.		20	Prueba escrita
b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.		20	Prueba escrita
c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.		20	Observación diaria del trabajo individual
d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.		20	Observación diaria del trabajo individual
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales, e higiénico-sanitaria.		20	Observación diaria trabajo individual
Recursos			
- Pizarra, proyector y ordenador, presentación power point y documento pdf de elaboración propia. - Equipo informático y acceso a internet.			

- Materiales, herramientas, equipos y suministros del IES Ataulfo Argenta. - Kahoot de elaboración propia.
Observaciones
*Según la evolución del alumnado podrán incluirse otras actividades o modificarse las indicadas, con el fin de ayudar en el proceso de enseñanza-aprendizaje para que adquieran el resultado de aprendizaje deseado.

Unidad de Aprendizaje Nº 3 “Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas”		
Temporalización: 1º Trimestre	Duración: 32 horas	Ponderación: 25%

Objetivos Generales	Competencias	
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.	i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo con la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.	
Resultados de Aprendizaje		
RA 3. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.		
Aspectos del Saber Hacer	Aspectos del Saber	
-Relación entre técnicas y géneros utilizados según sus especificidades y aplicaciones posteriores. -Realización de tareas de preservicio. -Ejecución de diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.	-Interpretación de terminología profesional relacionada. - Descripción y caracterización de las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas. - Identificación de técnicas según especificidades de géneros utilizados, sus aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias. - Identificación de necesidades previas a las técnicas. - Identificación de las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	
Aspectos del Saber Estar		
- Cumplimiento con prevención de riesgos laborales. - Cumplimiento de la legislación higiénica-sanitaria. -Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.		
Tareas y Actividades		
Actividad de inicio: búsqueda de equipos y materiales Actividades de desarrollo 1: kahoot Actividades de desarrollo 2: visionado de vídeo y respuesta a preguntas. Actividad de desarrollo 3: servicio de cafetería. Actividades de evaluación: prueba escrita, prueba práctica y observación diaria del trabajo individual.		
Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	10	Prueba escrita
b) Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.	10	Prueba escrita
c) Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.	10	Observación diaria del trabajo individual
d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.	20	Prueba práctica

e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	20	Prueba práctica
f) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.	20	Prueba práctica
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10	Observación diaria trabajo individual
Recursos		
- Pizarra, proyector y ordenador, presentación power point y documento pdf de elaboración propia. - Equipo informático y acceso a internet. - Materiales, herramientas, equipos y suministros del IES Ataulfo Argenta. - Kahoot de elaboración propia.		
Observaciones		
*Según la evolución del alumnado podrán incluirse otras actividades o modificarse las indicadas, con el fin de ayudar en el proceso de enseñanza-aprendizaje para que adquieran el resultado de aprendizaje deseado.		

Unidad de Aprendizaje Nº 4 “Preparación presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas”		
Temporalización: 2º Trimestre	Temporalización: 2º Trimestre	Temporalización: 2º Trimestre

Objetivos Generales	Competencias
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.	f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
Resultados de Aprendizaje	
RA 4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.	
Aspectos del Saber Hacer	Aspectos del Saber
-Relación entre las diversas técnicas culinarias elementales con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias. -Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas. - Elaboración de comidas sencillas en tiempo y forma. - Realización de procesos intermedios de conservación según las elaboraciones y su uso posterior.	- Identificación de las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica. - Descripción y caracterización de las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor. - Interpretación de documentación anexa a las operaciones de producción culinaria. - Conocimiento de todos los elementos del preservicio. - Identificación de los procesos intermedios de conservación.
Aspectos del Saber Estar	
- Realización de elaboraciones de cocina atendiendo a las normas establecidas. -Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria.	
Tareas y Actividades	

Actividad de inicio: brainstorming Actividades de desarrollo 1: concurso de pinchos. Actividad de desarrollo 2: concurso de hamburguesas. Actividad de desarrollo 3: servicio de cafetería. Actividades de evaluación: prueba práctica, trabajo individual y observación diaria del trabajo individual.		
Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica.	15	Trabajo individual
b) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor.	15	Trabajo individual
c) Se han relacionado las diversas técnicas culinarias elementales con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.	10	Actividades en empresas (FEM)
d) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.	10	Actividades en empresas (FEM)
e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.	10	Actividades en empresas (FEM)
f) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas.	10	Actividades en empresas (FEM)
g) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	10	Actividades en empresas (FEM)
h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	10	Actividades en empresas (FEM)
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10	Actividades en empresas (FEM)
Recursos		
- Pizarra, proyector y ordenador, presentación power point y documento pdf de elaboración propia. - Equipo informático y acceso a internet. - Materiales, herramientas, equipos y suministros del IES Ataulfo Argenta.		
Observaciones		
*Según la evolución del alumnado podrán incluirse otras actividades o modificarse las indicadas, con el fin de ayudar en el proceso de enseñanza-aprendizaje para que adquieran el resultado de aprendizaje deseado.		
Unidad de Aprendizaje Nº 5: “Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra”		
Temporalización: 2º Trimestre	Duración: 40 horas	Ponderación: 30%

Objetivos Generales	Competencias
g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio. h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering,	i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo con la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio. y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa

aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas. u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.	personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
---	---

Resultados de Aprendizaje

RA 5. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

Aspectos del Saber Hacer	Aspectos del Saber
-Selección y preparación de equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio. -Realización del preservicio. -Realización o asistencia del servicio.	- Descripción y caracterización de las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas. - Interpretación de documentación asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas. -Identificación de los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio. - Conocimiento de diversas técnicas de servicio. -Determinación de medidas correctivas en función de los resultados obtenidos.
Aspectos del Saber Estar	
-Cumplimiento de las normas de preservicio, servicio y postservicio establecidas. -Mantenimiento de limpieza y orden durante el servicio. -Atención a los clientes con cortesía y eficacia. -Cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales.	

Tareas y Actividades

Actividad de inicio: vídeo y preguntas.
 Actividades de desarrollo 1: kahoot sobre documentación.
 Actividades de desarrollo 2: rellenar comanda.
 Actividades de desarrollo 3: role play.
 Actividad de desarrollo 4: servicio de cafetería.
 Actividades de evaluación: prueba escrita, trabajo individual y observación diaria del trabajo individual.

Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas.	10	Trabajo individual
b) Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.	15	Actividades en empresas (FEM)
c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio.	15	Actividades en empresas (FEM)
d) Se han aplicado las diversas operaciones de preservicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas.	10	Actividades en empresas (FEM)
e) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.	10	Actividades en empresas (FEM)
f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.	10	Actividades en empresas (FEM)
g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el	10	Actividades en empresas

servicio.		(FEM)
h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	10	Actividades en empresas (FEM)
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales.	10	Actividades en empresas (FEM)
Recursos		
- Pizarra, proyector y ordenador, presentación Power Point y documento pdf de elaboración propia. - Equipo informático y acceso a internet. - Materiales, herramientas, equipos y suministros del IES Ataulfo Argenta. - Kahoot de elaboración propia.		
Observaciones		
*Según la evolución del alumnado podrán incluirse otras actividades o modificarse las indicadas, con el fin de ayudar en el proceso de enseñanza-aprendizaje para que adquieran el resultado de aprendizaje deseado.		

44. ENFOQUES DIDÁCTICOS Y METODOLÓGICOS

El departamento de Hostelería y Turismo del IES Ataulfo Argenta sigue los principios y aspectos didácticos y metodológicos en los que se basa la Formación Profesional en general y los diferentes currículos de los ciclos formativos de la familia profesional en particular.

El fin último de cada ciclo se resume en su competencia general, por lo que todos los módulos y dentro de cada uno, todas las unidades didácticas deben interactuar. En cada módulo del ciclo de Cocina y Restauración se profundizará en la adquisición de contenidos bajo una visión global de los procesos que se van a realizar, por lo que las unidades didácticas están relacionadas entre sí, no son "estancas", sino que los conocimientos adquiridos en una serán aplicados en las siguientes y en diversas situaciones a lo largo del curso.

Desde el departamento de Hostelería y Turismo se establecen algunos de los aspectos didácticos metodológicos a seguir por los docentes pertenecientes al departamento, para que el proceso de enseñanza-aprendizaje se desarrolle correctamente:

- Crear en el aula un clima abierto, confiado y relajado que acerque la materia al alumnado, sin olvidar que se están formando para insertarse en el mundo laboral.
- Promover la participación y favorecer el debate, fomentando la tolerancia y el respeto hacia las ideas ajenas. De este modo conseguiremos que el alumnado construya sus propios criterios y sea capaz de expresarlos. Se censurará de manera clara y rotunda cualquier comportamiento discriminatorio.
- Se propiciarán las condiciones para que el alumno adquiera seguridad y confianza en sí mismo, lo que le permitirá, entre otras cosas, tomar decisiones propias y asumir responsabilidades.
- Tras valorar los conocimientos previos del alumnado, al comenzar la fase de exposición, no solo se seguirá el método expositivo de clase magistral, sino que se realizarán actividades prácticas. El

docente actuará como “guía”. Estas actividades sirven para definir los conceptos fundamentales y dar las pautas de actuación durante el proceso; así como estimular y encauzar el trabajo posterior del alumnado. Se usará el medio que tenemos alrededor como primer punto de referencia y sobre él, se construyen aprendizajes significativos que conecten con la realidad, el mundo económico, laboral, social y personal. Además, los nuevos contenidos se presentarán de forma gradual. El alumnado debe coger apuntes y plasmarlos en el cuaderno de clase, cuando así lo considere el profesor o profesora.

• La motivación al alumnado se hace utilizando diferentes estrategias:

- Utilizando material específico de la familia profesional.
- Creando situaciones lo más reales posibles. Primero se realizarán actividades simuladas en las que se demostrará la utilidad de lo aprendido para defenderse en un medio productivo real.
- Pero son las prácticas reales las que más les ayudan a adquirir hábitos propios del trabajo, les motiva y les predispone hacia el diálogo, respeto por las opiniones de otras personas, etc. La mejor situación real se realiza en las aulas-taller de cocina y pastelería y en el servicio de apertura de cafetería y de comedor.
- Otra forma de motivación es usar la pregunta como elemento dinamizador para conducir al grupo hacia el debate.
- Presentaciones interesantes, tanto en la forma como en el contenido.
- En el caso del Ciclo en Cocina y Restauración, en algunas ocasiones, la toma de decisiones será consensuada o negociada entre alumnado y docente. Las decisiones consensuadas deben ser promovidas y/o aceptadas por el docente y se llevarán a cabo siempre que el alumnado demuestre la responsabilidad suficiente en la consecución de los objetivos marcados.

• Como docentes uno de los principios didácticos y metodológicos que debemos transmitir a nuestro alumnado es aprender a aprender. El aprendizaje no se limita al tiempo que nuestros alumnos y alumnas están en el centro. Fuera de él y a lo largo de toda su vida deberán actualizar sus conocimientos y adquirir nuevas competencias para adaptarse a los cambios en el mercado laboral. Desde el departamento de Hostelería y Turismo se anima a sus profesores a fomentar entre su alumnado la investigación individual, la búsqueda de información y el trabajo autónomo y autosuficiente. Este trabajo será guiado por el profesorado al principio. De esta forma ayudaremos a formar profesionales capaces de evolucionar en el futuro construyendo su propio aprendizaje y que nunca dejen de aprender.

• Es importante también que el alumnado evalúe el proceso de enseñanza-aprendizaje. En este caso, al final de cada evaluación, se llevará a cabo un debate abierto en el aula para que las posibles sugerencias del alumnado al profesor sean tenidas en cuenta en el futuro.

• Los docentes promoverán en sus clases el manejo de las diversas fuentes de información y de materiales en distinto soporte sobre la situación actual y futura del sector de la hostelería, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

Por otro lado, la metodología será **activa**, para sea el propio alumno, a través de un proceso de reflexión y búsqueda, el que vaya descubriendo en cada momento los conocimientos necesarios para afrontar la materia relacionada en los contenidos conceptuales de este módulo, así como **motivadora**, basada en crear y mantener en el aula un clima abierto, confiado y relajado de manera que se contribuya a acercar al alumno a la materia. Se intentará conseguir del alumno una autoconstrucción de los criterios para que, gracias a su propia confianza, a la seguridad en sí mismo pueda evolucionar con la autonomía necesaria promoviendo un óptimo nivel de participación que favorezca el debate. Consecuencia de ello sería la posibilidad de tomar futuras decisiones sin miedo al error, asumiendo las

responsabilidades necesarias estando abierto al diálogo y adquiriendo los hábitos de su entorno profesional y respetando las opiniones de los demás. Para infundir en el aula esta metodología motivadora el profesor deberá utilizar las preguntas abiertas como elemento expositivo y dinamizador del grupo tratando de provocar ese debate.

Finalmente, también será **socializadora**, se promocionará el trabajo en equipo como práctica docente a modo de estimulación y motivación a la participación. El profesor, al actuar como guía del aprendizaje, expondrá al principio de cada tema los conceptos fundamentales y dará las pautas de actuación que sirvan para encaminar el trabajo a desarrollar en esa unidad por el alumno que serán propuestas y supervisadas posteriormente.

Sin poder soslayar lo que un centro de educación pública es y las exigencias que plantea de uniformidad y tipificación, se puede concluir que el centro se rige por estos principios metodológicos:

17. Respeto a la individualidad del alumnado. Métodos pedagógicos y didácticos propios.
 - y) Evaluaciones sumativas, formativas y diagnósticas.
 - z) Educación personalizada.
 - aa) Tutorías y planificación.
 - bb) Clases prácticas y participativas. Clases de laboratorio.
 - cc) Clases magistrales fundamentalmente como introducción.
 - dd) Trabajos individuales y en grupo de cariz colaborativa. Se ha iniciado una tendencia hacia los trabajos cooperativos.
18. Colaboración entre el alumnado y el profesorado con el interés de fortalecer las responsabilidades individuales y sociales.
 - i) Integración de varias competencias en una misma actividad.
19. Importancia de la educación por encima de la instrucción.
 - i) Coordinación y toma de decisiones conjuntas enfocadas a la ayuda del alumnado.
 - j) Mejora de la lectura y la comprensión de diferentes enunciados.
20. Educación Humanista y real para la vida cívica y la dignificación del ser humano.
 - y) Educación no discriminatoria.
 - z) Atención a la escucha atenta: aprender a hablar y escuchar.
 - aa) Educación emocional.
 - bb) Educación con valores y principios cívicos y democráticos.
 - cc) Iniciativas de aprendizaje-servicio.

45. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

Para realizar la evaluación del presente módulo, se va a recurrir a distintos instrumentos de evaluación en función de los criterios de evaluación que se desea evaluar, recurriendo según el caso a:

- j) Prueba escrita: para valorar el aprendizaje de conocimientos teóricos.
- k) Prueba práctica: para valorar el aprendizaje de conocimientos prácticos.
- l) Trabajo individual: con el fin de profundizar en algún conocimiento específico, favorecer la adquisición de determinados procedimientos y desarrollar actitudes

relacionadas con el rigor, el gusto por el orden y la presentación correcta, tanto del resultado, como del proceso de elaboración del mismo, etc.

- m) Observación diaria del trabajo individual: para evaluar los procesos de aprendizaje en el momento en el que se producen. De igual forma permiten al profesor percibir los conocimientos, las habilidades, las actitudes y los valores que poseen los estudiantes y cómo los emplean ante una situación concreta.

Respecto a las fechas previstas para las diferentes sesiones de evaluación, según información recibida por la jefatura de estudios del departamento de Hostelería y Turismo del IES Ataulfo Argenta en Septiembre de 2024 e instrucciones de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Cantabria, son:

Evaluación	Periodo	Características
1ª Ordinaria	17 diciembre	Concalificaciones numéricas.
1ª Final	Anterior al 9 Junio	Concalificaciones numéricas.
2ª Final	Anterior 23 de junio	Concalificaciones numéricas. Con posterioridad a la realización de las actividades y/o pruebas de recuperación correspondientes.
Evaluación Final de Ciclo 1ª Convocatoria	Anterior 24 de junio	Concalificaciones numéricas. Con posterioridad a la realización de las actividades y/o pruebas de recuperación correspondientes.

46. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para la obtención de la nota del alumnado se tendrán en cuenta los valores de cada instrumento de evaluación, asociado a cada resultado de aprendizaje. Teniendo en cuenta, a la vez la ponderación asignada a cada uno de esos resultados de aprendizaje, tal y como se muestra en las tablas de unidades de aprendizaje del apartado 7 donde aparece la distribución temporal de los contenidos.

En resumen, en la primera evaluación se valorarán los resultados de aprendizaje 1, 2 y 3, mientras que, en la segunda evaluación, se evaluarán el resto, es decir, los resultados de aprendizaje 4 y 5.

Por tanto, si el alumno no aprueba un RA se le hará una recuperación de ese RA suspenso y el módulo irá como pendiente y se le hará la recuperación de lo pendiente y si la supera aprobará el módulo.

La nota final se le calculará aplicando los porcentajes de los criterios de evaluación correspondientes a los RA.

Los RAs 4 y 5 están dualizados, por lo que se esperará a la valoración por parte de la empresa colaboradora de los criterios de evaluación establecidos para la FEM. Si no son superados por los alumnos en un 85% deberán repetir el proceso de FEM.

El trabajo diario y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que debe quedar reflejado en las notas. Por otro lado, se pretenderá con los diversos trabajos y pruebas promover el proceso cognitivo y el aprender a pensar y pensar para planificar.

En cada trimestre se realizará una media ponderada de las calificaciones obtenidas gracias a los diferentes instrumentos de evaluación empleados.

La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10, considerándose superado el módulo cuando se obtenga un 5 o más. Todas las notas por debajo del 5 serán redondeadas a la baja, es decir, una nota media de 4,9 equivaldría a un 4 en la calificación de esa evaluación y así sucesivamente. El mismo criterio se seguirá para redondear el resto de las calificaciones.

La calificación final del módulo será resultado de hacer la media de la consecución de todos los Resultados de Aprendizajes de la asignatura superados si se obtiene un 5 o más y la nota final será también un número entero entre 1 y 10.

11. CRITERIOS PARA LA RECUPERACIÓN DEL MÓDULO CON MATERIAS PENDIENTES

- Al largo del curso, iremos evaluando a través de los distintos instrumentos los distintos criterios de evaluación que nos servirán para calcular la nota de cada RA. Si éstos nos dasuspense, es decir, no alcanzan el 5 sobre 10, podremos decir que el alumno lo tiene que recuperar, pero no recuperará todo el RA, sino aquellos que tenga pendientes.

- En primer lugar, se realizará dentro de cada evaluación una recuperación de las partes teóricas suspendidas, ya que es la que más dificultades plantea para el alumnado, dos por cada evaluación, y en caso de no superar el examen se le mandará un trabajo al alumno de una carga igual o superior al contenido teórico, de cada unidad de

trabajo.

-La parte práctica de cada unidad de trabajo se recuperará con un examen de evaluación final en los últimos días de cada evaluación en el cual se valorará la consecución de los criterios de evaluación de las distintas unidades de trabajo y se valorará mediante una rúbrica.

-Cuando un alumno o una alumna no superen este módulo profesional en la evaluación final ordinaria de junio, tienen la posibilidad de volver a examinarse en la segunda evaluación ordinaria o en el curso siguiente si promociona con pendientes.

-Con el fin de facilitar al alumnado la recuperación de los aprendizajes en este módulo profesional en caso de que no sea superado, se establecerá un programa de recuperación que contendrá los resultados de aprendizaje con sus criterios de evaluación que deberá realizar el alumno o la alumna para superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa.

-Las pruebas de evaluación final 1 y la segunda evaluación final 2, constarán de una prueba teórica con los criterios de evaluación que no haya adquirido durante el curso, una prueba práctica que de igual manera estará pensada para que el alumno demuestre las destrezas necesarias para la profesión además de los criterios de evaluación que no ha adquirido, y la entrega de todos los trabajos que le falten por evaluar de manera positiva. Además de la entrega del cuaderno personal cumplimentado. Deberá superar cada una de las pruebas con una nota mínima de 5

11.MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los materiales y recursos que se utilizarán para el correcto desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje de este módulo profesional son:

Libros de texto: El profesor utilizará los siguientes libros de texto como apoyo a las clases teóricas y prácticas:

- *Cocinayrestauración.Autor:JoséTorresBazabal.VolumenII:Servicio.Editorial: Síntesis.*
- *Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. Autor: Rogelio GuerreroLuján.Editorial: Paraninfo.*
- *Manualprácticodecaféteríaybaramericano.Autor:J.Felipe Gallego. Editorial: Paraninfo.*
- *Diccionariodehostelería.Autor:JesúsFelipeGallego.Editorial:Paraninfo.*

No se exigirá al alumnado el uso de este, sino que servirá de guía al docente paraelaborar los apuntes de clase y resúmenes.

- Apuntes de clase: Documentos, fotocopias y material complementario facilitado por el profesor en clase, a través de correo electrónico o internet: revistas, manuales de empresas del sector, esquemas, mapas conceptuales, presentaciones, artículos de webs relacionadas, entre otros.
- Cuaderno de clase: Cuaderno tamaño A4 o media cuartilla para tomar apuntes y realizar ejercicios.
- Carpeta clasificadora para contener fotocopias dadas en clase, trabajos, entre otros.

12- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

El concepto de diversidad hace referencia a cualquier diferencia notable que el alumnopresenta para seguir el ritmo de aprendizaje de sus compañeros, motivaciones, estilos deaprendizaje y otros factores de personalidad que no deben suponer un obstáculo para alcanzarlos objetivos del proceso de enseñanza-aprendizaje. La atención a la diversidad esmetodológicamente un tratamiento individualizado de los alumnos que así lo requieren. El marcolegalrelacionadoconla atenciónala diversidadvienereflejado:

- EnlaConstitución,queestableceelderechoa laeducación detodaslaspersonas.
- EnLaLOEestableceensuTÍTULOIIIsobreEquidadenlaEducación,ensuCapítulo I respecto al alumnado con necesidad específica de apoyo educativo que “LasAdministraciones educativas dispondrán los medios necesarios para que todo el alumnado alcance el máximodesarrollopersonal,intelectual,socialyemocional”.CorrespondealasAdministraciones educativasportanto,asegurarlosrecursosnecesariosparaquelosalumnosyalumnasquerequieranunaatencióneducativadiferentealaordinaria,porpresentarnecesidadeseducativas especiales,pordificultadesespecíficasdeaprendizaje,porsusaltacapacidadesintelectuales,porhabers eincorporadotardealsistemaeducativo,oporcondicionespersonalesodehistoriaescolar,pueda nalcanzarel máximodesarrolloposibledesuscapacidadespersonalesy,entodocaso,losobjetivo sestablecidosconcaráctergeneralparatodoelalumnado.

Seentiende poralumnado que presenta necesidadeseducativas especiales, aquelquerequiera, por un periodo de su escolarización o a lo largo de toda ella, determinados apoyos yatencioneseducativas específicasderivadasdediscapacidad

otras tornos graves de conducta.

La escolarización del alumnado que presenta necesidades educativas especiales se regirá por los principios de normalización e inclusión y asegurará su no discriminación y la igualdad efectiva en el acceso y la permanencia en el sistema educativo, pudiendo introducirse medidas de flexibilización de las distintas etapas educativas, cuando se considere necesario.

Corresponde asimismo a las Administraciones educativas favorecer que el alumnado con necesidades educativas especiales pueda continuar su escolarización de manera adecuada en las enseñanzas post-obligatorias.

Para ello la Administración educativa establecerá una reserva de plazas en las enseñanzas de formación profesional para el alumnado con discapacidad, y establecerá las normas para flexibilizar la duración de cada una de las etapas del sistema educativo para los alumnos con altas capacidades intelectuales, con independencia de su edad.

- Por su parte, la Ley Orgánica 3/2002, de 31 de Marzo de la ordenación e integración de la Formación Profesional establece que debe garantizarse una oferta formativa para grupos con especiales dificultades desde integración laboral, con la finalidad de facilitar la integración social y la inclusión de los individuos o grupos desfavorecidos en el mercado de trabajo.

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 alumnos/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 alumnos/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 una aula de Formación Profesional, atender a la diversidad significa adoptar una metodología que favorezca el aprendizaje de todo el alumno en su diversidad proponiendo actividades abiertas para que cada alumno 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 y 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.

En el caso concreto de nuestro grupo, desde el departamento de orientación se nos informa que ningún alumno requiere medidas especiales de atención a la diversidad, pero que el profesorado estará en contacto permanente con el departamento de orientación por

si surgiese algún caso en el que fuera necesario tomar alguna medida concreta, teniendo en cuenta cada particularidad como pueden ser:

c) CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALUMNOS CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO.

En los Ciclos Formativos de Formación Profesional Básica no existe la posibilidad de hacer adaptaciones curriculares significativas, pero sí es posible realizar adaptaciones no significativas, es decir, que no se modifican elementos básicos del currículo. Este tipo de alumnado viene determinado por su procedencia sociocultural, así como por determinadas necesidades especiales vinculadas a una situación de discapacidad. El equipo docente tendrá en cuenta las necesidades provenientes de las diferencias mencionadas y otras relativas a distintas situaciones personales, sociales, económicas y culturales. Serán adaptaciones de acceso, de forma de evaluar, de tiempos, actividades y tipología de ejercicios, que permitan a los alumnos con dificultades específicas desarrollar un proceso de aprendizaje efectivo. En el presente curso desde el departamento de orientación se nos informa que ningún alumno requiere medidas de atención a la diversidad, pero que estaremos en contacto permanente con orientación por si surgiese algún caso.

b) IGUALDAD DE OPORTUNIDADES.

Se tendrá en cuenta cada caso particular del alumnado, con el fin de proporcionar los medios adecuados y sistemas organizativos necesarios para atender a sus necesidades específicas y garantizar la igualdad de oportunidades. Alumnos que trabajan, con cargas familiares o que viven lejos del centro.

CONSECUENCIAS

- Absentismo
- Falta de constancia e interés.
- Desfase curricular
- Bajo rendimiento escolar
- Falta de puntualidad.
- Alumnos residentes en zonas marginales.
- Alumnos con valedores por estado de enfermedad
- Ausencia de TICs en el hogar.

MEDIDAS DE ACTUACIÓN

- Flexibilidad en los plazos de entrega (previa justificación).
- Asistencia tutorial/Tutorías asistenciales.
- Elaboración de materiales.
- Utilización de las TICs para apoyo educativo.
- Plan de adaptación hasta que se integre en el grupo.
- Uso de las TICs para peticiones y entrega de trabajos.
- Fomentar una actitud motivacional.
- Facilitar el uso de las TICs en el centro.

c) ALUMNADO CON ALTO RENDIMIENTO ESCOLAR

Los alumnos que, por su capacidad, o por su experiencia tengan un nivel claramente superior al del resto de la clase, se les propondrá actividades específicas que permitan desarrollar su intelecto de la forma adecuada. Se les recomendará lecturas específicas tomadas de Internet, de revistas o de libros sobre el módulo y proponiéndoles la realización de actividades de mayor complejidad. Se les propondrá la realización de trabajos de investigación y de actividades de profundización que les permitan aumentar el conocimiento sobre los contenidos

tratados en el módulo con el objetivo de que no pierdan su motivación. Además, se fomentará el auto aprendizaje o aprendizaje autónomo, de forma que aprendan a construir sus propios conocimientos, que aprendan a aprender y a buscar la información que necesitan, ampliando los contenidos trabajados durante las clases y desarrollando patrones de pensamiento, reflexión y análisis más profundos y complejos.

d) ALUMNADO CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES.

Los alumnos con necesidades educativas especiales son aquellos que necesitan de atenciones educativas específicas derivadas de algún tipo de discapacidad, que podría ser de tipo físico, como visuales, auditivas o motrices, o de tipo psíquico. En el contexto de la Formación Profesional, y sobre todo en ciclos de Formación Profesional Básica, puede que se den casos de este tipo, si ocurrieran se realizarían actividades de apoyo y se harían adaptaciones significativas en coordinación con el departamento de orientación. La escolarización del alumnado que presenta necesidades educativas especiales se regirá por los principios de normalización e inclusión y asegurará su no discriminación y la igualdad efectiva en el acceso y la permanencia en el sistema educativo, pudiendo introducirse medidas de flexibilización de las distintas etapas educativas, cuando se considere necesario.

13. PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS

La familia profesional de Hostelería y Turismo se adhiere a todos los proyectos en los que participa el centro y que aparecen recogidos en la Programación General Anual.

14. 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:

1. Persistencia de condiciones climatológicas adversas que desaconsejen su realización.
2. La no obligatoriedad del alumnado a salir del centro para realizar una actividad extraescolar.
3. Que el desarrollo de la materia aconseje prescindir de algunas de las actividades propuestas.
4. 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 susceptible 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

- VISITA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LEJONA: Para conocer las instalaciones de una escuela con muchos años de historia, ver su manera de trabajar y disfrutar de su servicio de comedor.
- 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 anchoa 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.
- CAMARSA: Visita a la nave de la empresa de productos cárnicos para conocer su funcionamiento y asistir al despiece de un cuarto trasero de vacuno.

15.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.

Las reuniones de departamento en el cumplimiento de sus obligaciones modifican las programaciones 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.

Los criterios para evaluar la programación serán:

13. Las diferentes evaluaciones, que han de facilitar un acercamiento a la realidad más real del alumnado.
14. Las opiniones del alumnado que permiten entender qué puntos son más difíciles y, por lo tanto, cuáles merecen y exigen más atención.

15. 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.
16. De modo generalizado, cada mes se pregunta al alumnado, qué inconvenientes ha encontrado y está encontrando, de modo que se puedan superar, sea para la totalidad del alumnado, sea para una parte.
17. 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.

16. 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:

- **EVALUACIÓN**

11. Tengo en cuenta el procedimiento general para la evaluación del aprendizaje de acuerdo con la programación.
12. Aplico criterios de evaluación y criterios de calificación de acuerdo con la programación.
13. Habitualmente, corrijo y explico los trabajos y actividades de los alumnos y, doy pautas para la mejora de sus aprendizajes.
14. Utilizo diferentes técnicas de evaluación en función de la diversidad de alumnos, de las diferentes áreas, de los temas, de los contenidos...
15. Considero que los procedimientos de evaluación aplicados han resultado adecuados.

- **MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTIVOS, DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS Y TIEMPOS**

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

- **CLIMA EN EL AULA Y EN EL CENTRO**

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

- **ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

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

17. PLANIFICACIÓN DEL USO DE ESPACIOS ESPECÍFICOS Y EQUIPAMENTOS

De acuerdo con el punto 4 del Anexo V del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son:

9. Espacios:

- Aula polivalente.
- Taller de cocina y office.
- Taller de restaurante y bar.

Dichos espacios formativos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas y no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

10. Equipamientos mínimos:

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e Internet. Medios audiovisuales.
Taller de cocina y "office"	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, máquinas trituradoras, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros). Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

La Orden ECD 71/2014, de 5 de junio, por su parte, especifica los aspectos relativos a espacios y equipamientos en su Anexo V, apartado C, y recoge los siguientes:

11. Espacios mínimos:

Espacio formativo	Superficie m ² 15 alumnos
Aula polivalente.	30
Taller de cocina y "office".	70
Taller de restaurante y bar.	75

12. Equipamientos mínimos:

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 de temperatura, 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, entre otros. 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.

Se incluyen todos los espacios y equipamientos en nuestra programación pues se consideran susceptibles de utilización para el desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje propuestas.

- Al largodel curso, iremosevaluandoatravésdelosdistintosinstrumentos los distintos criterios de evaluaciónque nos servirán para calcular la nota de cada RA. Siéstenosdasuspenso, es decir, no alcanza el 5 sobre 10, podremos decir que el alumno lo tiene que recuperar, pero no recuperará todo el RA, sino aquellos que tenga pendientes.

- En primer lugar, se realizará dentro de cada evaluación una recuperación de las partes teóricas suspendidas, ya que es la que más dificultades plantea para el alumnado, dos por cada evaluación, y en caso de no superar el examen se le mandará un trabajo al alumno de una carga igual o superior al contenido teórico, de cada unidad de trabajo.

- La parte práctica de cada unidad de trabajo se recuperará con un examen de evaluación final en los últimos días de cada evaluación en el cual se valorará la consecución de los criterios de evaluación de las distintas unidades de trabajo y se valorará mediante una rúbrica.

- Cuando un alumno o una alumna no superen este módulo profesional en la evaluación final ordinaria de junio, tienen la posibilidad de volver a examinarse en la segunda evaluación ordinaria o en el curso siguiente si promociona con pendientes.

- Con el fin de facilitar al alumnado la recuperación de los aprendizajes en este módulo profesional en caso de que no sea superado, se establecerá un programa de recuperación que contendrá los resultados de aprendizaje con sus criterios de evaluación que deberá realizar el alumno o la alumna para superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa.

- Las pruebas de evaluación final 1 y la segunda evaluación final 2, constarán de una prueba teórica con los criterios de evaluación que no haya adquirido durante el curso, una prueba práctica que de igual manera estará pensada para que el alumno

demuestre las destrezas necesarias para la profesión además de los criterios de evaluación que no ha adquirido, y la entrega de todos los trabajos que le falten por evaluar de manera positiva. Además de la entrega del cuaderno personal cumplimentado. Deberás superar cada una de las pruebas con un promedio mínimo de 5.

12. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los materiales y recursos que se utilizarán para el correcto desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje de este módulo profesional son:

Libros de texto: El profesor utilizará los siguientes libros de texto como apoyo a las clases teóricas y prácticas:

- *Cocina y restauración*. Autor: José Torres Bazabal. Volumen II: Servicio. Editorial: Síntesis.
- *Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas*. Autor: Rogelio Guerrero Luján. Editorial: Paraninfo.
- *Manual práctico de cafetería y bar americano*. Autor: J. Felipe Gallego. Editorial: Paraninfo.
- *Diccionario de hostelería*. Autor: Jesús Felipe Gallego. Editorial: Paraninfo.

No se exigirá al alumnado el uso de este, sino que servirá de guía al docente para elaborar los apuntes de clase y resúmenes.

- Apuntes de clase: Documentos, fotocopias y material complementario facilitado por el profesor en clase, a través de correo electrónico o internet: revistas, manuales de empresas del sector, esquemas, mapas conceptuales, presentaciones, artículos de webs relacionadas, entre otros.
- Cuaderno de clase: Cuaderno tamaño A4 o media cuartilla para tomar apuntes y realizar ejercicios.
- Carpeta clasificadora para contener fotocopias dadas en clase, trabajos, entre otros.

HOSTELERÍA Y TURISMO



	Descripción	
	Código	
Identificación	Código	3160
	Módulo Profesional	Proyecto Intermodular de aprendizaje colaborativo
	Familia Profesional	Hostelería y turismo
	Título	Cocina y restauración
	Grado	Básico
	Modalidad	Presencial
	Profesor/a	Alfonso de Andrés Abuín
Distribución Horaria	Curso	2º
	Horas	25
	Horas Semanales	1
Tipología de Módulo	Asociado a UC:	No tiene asociados estándares de competencia profesional
	Transversal	No
	Soporte	No
	Complementario	No
Síntesis del Módulo	Este módulo promueve los siguientes aspectos: - Búsqueda de información: Desarrollar habilidades para investigar y recopilar datos relevantes. - Innovación: Promover la capacidad de crear soluciones novedosas. - Investigación aplicada: Aplicar conocimientos técnicos y teóricos a contextos prácticos reales. - Emprendimiento: Fomentar actitudes proactivas y orientadas a la creación de proyectos o soluciones viables en el ámbito laboral.	

ÍNDICE

		Página
1	Introducción y consideraciones generales	3
2	Normativa a aplicar	4
3	Contextualización del grupo	6
4	Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación	8
5	Distribución temporal de los contenidos	11
6	Enfoques didácticos y metodológicos	17
7	Procedimientos e instrumentos de evaluación del aprendizaje	20
8	Materiales y recursos didácticos	23
9	Medidas de atención a la diversidad	24
10	Planes, programas y proyectos	26
11	Actividades complementarias y extraescolares	26
12	Criterios para la evaluación de la programación y de la práctica docente	29
13	Indicadores de logro	30
14	Planificación del uso de espacios específicos y equipamientos	32
15	Desdobles, agrupaciones flexibles y apoyos. Planificación de las actividades previstas	33
16	Mejoras previstas para el presente curso académico	33

19. INTRODUCCIÓN Y CONSIDERACIONES GENERALES

Nos encontramos ante la programación del módulo profesional de **Proyecto Intermodular** un módulo de **Segundo curso** del ciclo formativo de grado **básico de FP** en cocina y restauración.

Se trata de un módulo que no tiene asociados estándares de competencia profesional.

Es un módulo con carácter integrador, no se aborda de forma aislada, sino que está diseñado para **conectar los aprendizajes de todos los módulos profesionales del ciclo formativo**.

Tiene puesto el foco en los siguientes aspectos:

- **Búsqueda de información** : Desarrollar habilidades para investigar y recopilar datos relevantes.
- **Innovación**: Promover la capacidad de crear soluciones novedosas.
- **Investigación aplicada** : Aplicar conocimientos técnicos y teóricos a contextos prácticos reales.
- **Emprendimiento**: Fomentar actitudes proactivas y orientadas a la creación de proyectos o soluciones viables en el ámbito laboral.

Estos elementos se encontrarán directamente vinculados a los **resultados de aprendizaje** del proyecto.

El proyecto se lleva a cabo al mismo tiempo que el resto de los módulos profesionales y ámbitos, lo que permite a los estudiantes integrar los conocimientos en tiempo real y aplicarlos de manera práctica a medida que avanzan en su formación.

Durante todo el proceso, se cuenta con un sistema de apoyo que incluye tutorización tanto individual como colectiva al alumnado por parte del tutor. El resto del profesorado participará bien en los retos desarrollados, bien contribuyendo con contenido soporte de sus módulos o como apoyo en aspectos técnico-profesionales para el desarrollo de los distintos proyectos.

El proyecto intermodular se realizará de forma grupal y se evaluará de forma individual.

El proyecto se basará en una **metodología basada en retos**.

20. NORMATIVA A APLICAR

	Estatal	Autonómica
Ordenación	Ley orgánica de Educación (LOE). 2/2006 Ley orgánica para la mejora de la calidad educativa (LOMCE). 8/2013 Ley orgánica por la que se modifica la Ley orgánica de Educación (LOMLOE). 3/2020. RD Ordenación general de formación profesional del sistema educativo 1147/2011 Ley orgánica de ordenación e integración de la FP. 3/2022 Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional. Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo , por el que se modifican determinados Reales Decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas;	Ley general de educación de Cantabria. 6/2008 Orden EDU/47/2024, de 30 de septiembre, por la que se establece la implantación de la Formación Profesional de Grado Básico y el currículo de veinte ciclos formativos de estas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Cantabria. Decreto aprobación reglamento orgánico de los institutos. 75/2010 Orden EDU/8/2022, de 1 de marzo, por la que se aprueban las instrucciones que regulan la organización y funcionamiento de los Institutos de Educación Secundaria de la Comunidad Autónoma de Cantabria
Perfil Profesional	Ley orgánica de las cualificaciones y de la Formación profesional. 5/2002 RD por el que se regula el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales. 1416/2005 RD Cualificación profesional Dirección y producción en cocina 100/2019	

Título	Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica	Orden ECD/71/2014 que establece la implantación de la FP básica y el currículodel ciclo formativo en Cantabria. Orden ECD/130/2016, de 7 de diciembre, que modifica la Orden ECD 72/2014, de 5 de junio, que regula los programas de Formación Profesional Básica que se desarrollen en la Comunidad Autónoma de Cantabria.
Evaluación	Real Decreto 984/2021, de 16 de noviembre , por el que se regulan la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, así como la evaluación , la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato y la Formación Profesional.	Orden EDU/14/2022, de 16 de marzo, por la que se regula la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, la evaluación, la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria y el Bachillerato y determinados aspectos relacionados con la evaluación y titulación en Formación Profesional, en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

21. CONTEXTUALIZACION DEL GRUPO

El IES Ataulfo Argenta se encuentra en Castro Urdiales; en la costa del mar Cantábrico, a unos 35 km al oeste de Bilbao y 75 km al este de Santander. Su ubicación lo convierte en un municipio con influencias tanto de Cantabria como del País Vasco.

Su población aproximada está entre 32,000 y 35,000 habitantes, aunque en los meses de verano esta cifra aumenta debido al turismo y a las segundas residencias.

Debido a su carácter turístico, las actividades vinculadas al sector servicios, como hostelería, restauración y comercio, predominan en la zona. Castro Urdiales tiene una oferta gastronómica variada, con numerosos restaurantes, bares y cafeterías, muchos de ellos ubicados en el centro histórico y a lo largo del puerto y la playa. Aunque no hay una cifra exacta pública, se estima que hay entre **100 y 150 establecimientos de hostelería** en el municipio, especialmente enfocados en la comida tradicional cántabra y vasca, con mariscos y pescados frescos como protagonistas.

También hay presencia de trabajos relacionados con la construcción, ya que la zona ha experimentado un crecimiento urbanístico significativo.

Tradicionalmente, la pesca y actividades agrícolas desempeñaron un papel relevante, aunque hoy en día han disminuido considerablemente en comparación con otros sectores.

En lo referente al equipamiento del Departamento de Hostelería y Turismo, se encuentra en un edificio independiente del edificio central del instituto, dedicado principalmente a secundaria y bachillerato.

Caben destacar los siguientes talleres con su correspondiente dotación de herramientas y maquinaria:

- Talleres de Cocina – cocinas modulares.
- Taller de cafetería y comedor
- Taller de economato

El grupo se compone de:

	Hombres	Mujeres
Según sexo	2	6
	Hombres	Mujeres
Según edad		
Menores de 18	1	6
Entre 18 y 30 años	1	

Todos los alumnos, salvo uno, viven en el municipio de Castro Urdiales o sus alrededores. El que vive más lejos lo hace en Guriezo y acude al centro en autobús.

Tenemos alumnos con medidas judiciales y con medidas cautelares dictadas por juzgado de menores (Erik Lopez y Aingeru Reyero). Una alumna está en

seguimiento por los Servicios Sociales (África Marquez).

Casi la mitad del grupo tiene necesidades educativas especiales:

- Anne Mirem Barruetabeña (15 años); ha tenido apoyos de PT y AL y ha estado en seguimiento por desventaja socioeducativa.
- Juliana Chaverra; Incorporación tardía al sistema educativo (ITSE) 2020. Ha necesitado adaptación Significativa. Coeficiente intelectual límite. Ha tenido apoyos de PT y AL.
- Aingeru Reyero; dificultades de Lectoescritura. Alteraciones de las emociones y la conducta. Posible TDHA.
- Erik López; discapacidad intelectual leve.
- África Márquez (15 años); posible TDHA. En seguimiento por Servicios Sociales. Tiene abierto protocolo de absentismo.

Debido al perfil del alumnado, se solicitará un apoyo educativo para los módulos profesionales, de manera que la atención a los estudiantes sea más personalizada y directa.

22. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Resultados de aprendizaje

El conjunto de Resultados de Aprendizaje, constituyen el eje vertebral de nuestra programación. Así pues, comenzaremos por realizar una ponderación de cada resultado de aprendizaje, en función a la contribución que tiene a alcanzar la Competencia General del título y las Competencias Profesionales, Personales y Sociales asignadas a nuestro módulo a través de los Objetivos Generales. Esta ponderación la encontramos en la siguiente tabla:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PONDERACIÓN
RA 1 Busca información en internet sobre empresas «tipo» del sector/es relacionados con los estándares (unidades) de competencia incluidos en el ámbito profesional del título, elaborando un mapa de las mismas y los servicios o productos que ofrecen.	25%
RA 2. Selecciona un servicio o producto de una empresa del sector relacionándolo con su contribución a los ODS y sus destinatarios a nivel global.	15%
RA 3. Hace una propuesta de una empresa tipo «spin off» indicando los aspectos diferenciales con la empresa de referencia y elaborando un dossier con sus características.	30%
RA 4. Relaciona cada unidad de una empresa tipo con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad.	10%
RA 5. Transmite información con claridad de manera ordenada y estructurada.	10%

Criterios de evaluación

Los criterios de evaluación (CE) constituyen el elemento curricular más importante para establecer el proceso de enseñanza-aprendizaje que permita alcanzar los objetivos generales establecidos para este módulo profesional, y por lo tanto de las competencias a las que están asociados.

Partiendo del análisis de los CE que nos indica la normativa para cada RA, hemos realizado una ponderación de los mismos y le hemos asociado el instrumento de evaluación con el que evidenciaremos la adquisición de la competencia que hay implícita en cada criterio de evaluación:

RA 1. Busca información en internet sobre empresas «tipo» del sector/es relacionados con los estándares (unidades) de competencia incluidos en el ámbito profesional del título, elaborando un mapa de las mismas y los servicios o productos que ofrecen.	25%
---	------------

Criterios de evaluación:

%	CE	Inst. Evaluac.
10%	a) Se ha elaborado conjuntamente un esquema que contemple el conjunto de las empresas tipo del sector.	Prueba teórica
10%	b) Se han constituido equipos de trabajo y se han distribuido entre los grupos las empresas que se analizarán.	Prueba teórica
10%	c) Se ha identificado para la empresa seleccionada los productos o servicios que ofrece.	Prueba teórica
10%	d) Se han relacionado los productos o servicios ofertados con la consecución de los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).	Prueba teórica
10%	e) Se ha realizado un diagrama de bloques de los posibles departamentos que conforman la empresa.	Prueba teórica
20%	f) Se han tenido en cuenta las áreas transversales y su relación con las demás.	Prueba práctica
10%	g) Se ha presentado al gran grupo la configuración de la empresa y productos que ofrece.	Prueba teórica
10%	h) Se ha hecho una valoración de los recursos necesarios para cada unidad.	Prueba Práctica
10%	i) Se ha elaborado un informe en un formato establecido con la información recabada, indicando al menos: el sector en el que se encuadra, los principales países donde opera, y las áreas de las que se compone.	Trabajo individual escrito

- Pruebas teóricas: 60%
- Pruebas prácticas: 30%
- Trabajo individual escrito: 10%

RA 2. Selecciona un servicio o producto de una empresa del sector relacionándolo con su contribución a los ODS y sus destinatarios a nivel global.	15%
---	------------

%	CE	Inst. Evaluac.
20%	a) Se ha seleccionado un producto/servicio de la empresa a estudio.	Prueba teórica
20%	b) Se ha discutido en grupo con qué ODS pueda estar relacionado.	Prueba teórica
20%	c) Se han identificado las características del público objetivo al que está destinado.	Prueba práctica

20%	d) Se ha comparado el producto con otros de empresas similares.	Prueba teórica
20%	e) Se ha desarrollado una propuesta innovadora para potenciar el producto o servicio.	Prueba Práctica

- Pruebas teóricas: 55%
- Pruebas prácticas: 35%
- Trabajo individual escrito: 10%

RA 3. Hace una propuesta de una empresa tipo «spin off» indicando los aspectos diferenciales con la empresa de referencia y elaborando un dossier con sus características.	30%
---	------------

%	CE	Inst. Evaluac.
30%	a) Se ha planteado en el grupo el concepto de una empresa tipo «spin off», indicando sus ventajas e inconvenientes.	Prueba Teórica
20%	b) Se ha discutido en grupo con qué ODS pueda estar relacionado.	Prueba teórica
10%	c) Se ha propuesto una posible organización de la empresa, atendiendo a una estructura lineal o circular.	Prueba teórica
25%	d) Se han indicado que tecnologías se incluirían para aumentar su competitividad.	Prueba práctica
15%	e) Se han propuesto aspectos innovadores sobre algún producto de la empresa de referencia.	Prueba Práctica

- Pruebas prácticas: 55%
- Prueba teórica: 35%
- Trabajo individual escrito: 10%

RA 4. Relaciona cada unidad de una empresa tipo con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad.	10%
---	------------

%	CE	Inst. Evaluac.
25%	a) Se ha analizado la responsabilidad de la empresa y los trabajadores en la consecución de entornos de trabajo seguros.	Prueba teórica
25%	b) Se han identificado los sistemas de protección generales e individuales de cada unidad en función de las actividades a realizar.	Trabajo Individual escrito
25%	c) Se ha estimado el coste de los elementos de protección individual.	Prueba teórica

25%	d) Se han propuesto posibles elementos de mejora en relación con la seguridad.	Prueba Práctica
-----	--	-----------------

- Pruebas prácticas: 50%
- Pruebas teóricas: 35%
- Trabajo individual escrito: 15%

RA 5. Transmite información con claridad de manera ordenada y estructurada.	10%
--	------------

%	CE	Inst. Evaluac.
25%	a) Se ha mantenido una actitud ordenada y metódica en la transmisión de la información.	Prueba Teórica
25%	b) Se ha transmitido información verbal tanto horizontal como verticalmente.	Prueba Práctica
25%	c) Se ha transmitido información entre los miembros del grupo utilizando medios informáticos.	Prueba Teórica
25%	d) Se han conocido los términos técnicos en otras lenguas que sean estándares del sector.	Prueba Teórica

- Pruebas prácticas: 50%
- Pruebas teóricas: 50%

17. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS – UNIDADES DE TRABAJO/ APRENDIZAJE

Trimestre	Unidad de aprendizaje	Nombre UA	Nº Horas
Primer trimestre	1	Estudio de una empresa del sector y su correlación las competencias básicas del título	6
	2	Estudio de un servicio o producto de una empresa del sector relacionándolo con su contribución a los ODS y sus destinatarios a nivel global.	3
Segundo Trimestre	3	Elaboración de una empresa tipo “spin	8

		off” indicando los aspectos diferenciales con la empresa de referencia y elaborando un dossier con sus características	
Tercer Trimestre	4	Relación de las unidades de la empresa con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad.	8
Total horas modulo			25

Unidad de Aprendizaje Nº 1. Estudio de una empresa del sector y su correlación las competencias básicas del título

Temporalización: Primera evaluación

Duración: 6 horas

Ponderación:20%

Resultados de Aprendizaje		
RA 1. Busca información en internet sobre empresas «tipo» del sector/es relacionados con los estándares (unidades) de competencia incluidos en el ámbito profesional del título, elaborando un mapa de las mismas y los servicios o productos que ofrecen.		
Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se ha elaborado conjuntamente un esquema que contemple el conjunto de las empresas tipo del sector.	10	Prueba teórica
b) Se han constituido equipos de trabajo y se han distribuido entre los grupos las empresas que se analizarán.	3	Prueba teórica
c) Se ha identificado para la empresa seleccionada los productos o servicios que ofrece.	5	Prueba teórica
d) Se han relacionado los productos o servicios ofertados con la consecución de los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).	25	Prueba teórica
e) Se ha realizado un diagrama de bloques de los posibles departamentos que conforman la empresa.	3	Prueba teórica
f) Se han tenido en cuenta las áreas transversales y su relación con las demás.	5	Prueba práctica
g) Se ha presentado al gran grupo la configuración de la empresa y	3	Prueba teórica

productos que ofrece.		
h) Se ha hecho una valoración de los recursos necesarios para cada unidad.	5	Prueba Práctica
i) Se ha elaborado un informe en un formato establecido con la información recabada, indicando al menos: el sector en el que se encuadra, los principales países donde opera, y las áreas de las que se compone.	5	Trabajo individual escrito
Recursos		
• Aula con ordenador y proyector. • Taller de cocina – Cocinas modulares.		
Observaciones		

Unidad de Aprendizaje N° 2. Estudio de un servicio o producto de una empresa del sector relacionándolo con su contribución a los ODS y sus destinatarios a nivel global

Temporalización: Primera evaluación

Duración: 3 horas

Ponderación:20%

Resultados de Aprendizaje

RA 2. Selecciona un servicio o producto de una empresa del sector relacionándolo con su contribución a los ODS y sus destinatarios a nivel global.

Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se ha seleccionado un producto/servicio de la empresa a estudio.	20%	Prueba teórica
b) Se ha discutido en grupo con qué ODS pueda estar relacionado.	20%	Prueba teórica
c) Se han identificado las características del público objetivo al que está destinado.	25%	Prueba práctica
d) Se ha comparado el producto con otros de empresas similares.	15%	Prueba teórica
e) Se ha desarrollado una propuesta innovadora para potenciar el producto o servicio.	20%	Prueba Práctica

Recursos

- Aula con ordenador y proyector.
- Taller de cocina – Cocinas modulares.

Observaciones

Unidad de Aprendizaje Nº 3. Elaboración de una empresa tipo "spin off" indicando los aspectos diferenciales con la empresa de referencia y elaborando un dossier con sus características

Temporalización: Segunda evaluación

Duración: 8 horas

Ponderación:32%

Resultados de Aprendizaje

RA 3. Hace una propuesta de una empresa tipo «spin off» indicando los aspectos diferenciales con la empresa de referencia y elaborando un dossier con sus características.

Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se ha planteado en el grupo el concepto de una empresa tipo «spin off», indicando sus ventajas e inconvenientes.	20 %	Prueba Teórica
b) Se ha discutido en grupo con qué ODS pueda estar relacionado.	10 %	Prueba teórica
c) Se ha propuesto una posible organización de la empresa, atendiendo a una estructura lineal o circular.	20 %	Prueba teórica
d) Se han indicado que tecnologías se incluirían para aumentar su competitividad.	30 %	Prueba práctica
e) Se han propuesto aspectos innovadores sobre algún producto de la empresa de referencia.	20 %	Prueba Práctica
Recursos		
- Aula con ordenador y proyector. - Taller de cocina – Cocinas modulares.		
Observaciones		

Unidad de Aprendizaje Nº 4. Relación de las unidades de la empresa con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad.

Temporalización: Tercera evaluación

Duración: 8 horas

Ponderación:28%

Resultados de Aprendizaje

RA 4.Relaciona cada unidad de una empresa tipo con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad.

RA 5.Transmite información con claridad de manera ordenada y estructurada.

Criterios de Evaluación	%	IE
a) Se ha analizado la responsabilidad de la empresa y los trabajadores en la consecución de entornos de trabajo seguros.	15 %	Prueba teórica
b) Se han identificado los sistemas de protección generales e individuales de cada unidad en función de las actividades a realizar.	15 %	Trabajo Individual escrito
c) Se ha estimado el coste de los elementos de protección individual.	5%	Prueba teórica
d) Se han propuesto posibles elementos de mejora en relación con la seguridad.	25 %	Prueba Práctica
a) Se ha mantenido una actitud ordenada y metódica en la transmisión de la información.	10 %	Prueba Práctica
b) Se ha transmitido información verbal tanto horizontal como verticalmente.	10 %	Prueba Práctica
c) Se ha transmitido información entre los miembros del grupo utilizando medios informáticos.	10 %	Prueba teórica
d) Se han conocido los términos técnicos en otras lenguas que sean estándares del sector.	10 %	Prueba práctica

Recursos

- Aula con ordenador y proyector.
- Taller de cocina – Cocinas modulares.

Observaciones

La distribución temporal presentada puede ser modificada en función de las necesidades formativas de los alumnos o por el surgimiento de circunstancias externas no previstas.

18. ENFOQUES DIDÁCTICOS Y METODOLÓGICOS

Según está establecido en el Proyecto Curricular de nuestro I.E.S, es importante orientar a los alumnos y alumnas, hacia la continuidad de sus estudios académicos, especialmente en los menores de edad. En el caso de la Formación Profesional Básica el alumnado puede seguir su formación en un Grado Medio de FP. En el segundo trimestre, antes de que se realice la primera sesión de evaluación final ordinaria, el Departamento de Orientación explicará las posibilidades que tienen, si así lo demandan.

El departamento de Hostelería del IES Ataulfo Argenta sigue los principios y aspectos didácticos y metodológicos en los que se basa la formación profesional en general y los diferentes currículos de los ciclos formativos de la familia profesional en particular.

El fin último de cada ciclo se resume en su competencia general, por lo que todos los módulos y dentro de cada uno, todas las unidades didácticas deben interactuar. En cada módulo del ciclo de Formación Profesional Básica se profundizará en la adquisición de contenidos bajo una visión global de los procesos que se van a realizar, por lo que las UD están relacionadas entre sí, no son "estancas", sino que los conocimientos adquiridos en una serán aplicados en las siguientes UD y en diversas situaciones a lo largo del curso.

Desde el departamento de Hostelería y Turismo se establecen algunos de los aspectos didácticos y metodológicos a seguir por los docentes pertenecientes al departamento, para que el proceso de enseñanza-aprendizaje se desarrolle correctamente.

- Crear en el aula un clima abierto, confiado y relajado que acerque la materia al alumnado, sin olvidar que se están formando para insertarse en el mundo laboral.
- Promover la participación y favorecer el debate, fomentando la tolerancia y el respeto hacia las ideas ajenas. De este modo conseguiremos que el alumnado construya sus propios criterios y sea capaz de expresarlos. Se censurará de manera clara y rotunda cualquier comportamiento discriminatorio.
- Se propiciarán las condiciones para que el alumno adquiera seguridad y confianza en sí mismo, lo que le permitirá, entre otras cosas, tomar decisiones propias y asumir responsabilidades.
- Tras valorar los conocimientos previos del alumnado, al comenzar la fase de exposición, no solo se seguirá el método expositivo de clase magistral, sino que se realizarán actividades prácticas. El docente actuará como "guía". Estas actividades sirven para definir los conceptos fundamentales y dar las pautas de actuación

durante el proceso; así como estimular y encauzar el trabajo posterior del alumnado. Se usará el medio que tenemos alrededor como primer punto de referencia y sobre él, se construyen aprendizajes significativos que conecten con la realidad, el mundo económico, laboral, social y personal. Además, los nuevos contenidos se presentarán de forma gradual. El alumnado debe coger apuntes y plasmarlos en el cuaderno de clase, cuando así lo considere el profesor o profesora.

- La motivación al alumnado se hace utilizando diferentes estrategias:
 - Utilizando material específico de la familia profesional
 - Creando situaciones lo más reales posibles. Primero se realizarán actividades simuladas en las que se demostrará la utilidad de lo aprendido para defenderse en un medio productivo real. Aquí el alumnado con algún tipo de experiencia laboral pueden desempeñar un papel muy activo al poder relatarlas a sus compañeros/as.
 - Pero son las prácticas reales las que más les ayudan a adquirir hábitos propios del trabajo, les motiva y les predispone hacia el dialogo, respeto por las opiniones de otras personas, etc. La mejor situación real se realiza en las aula-taller de cocina y en el servicio de apertura de cafetería y de comedor.
 - Otra forma de motivación es usar la pregunta como elemento dinamizador para conducir al grupo hacia el debate.
 - Presentaciones interesantes, tanto en la forma como en el contenido.
 - En el caso del ciclo de Formación Profesional Básica, y en algunas ocasiones, la toma de decisiones será consensuada o negociada entre alumnado y docente. Las decisiones consensuadas deben ser promovidas y/o aceptadas por el docente y se llevarán a cabo siempre que el alumnado demuestre la responsabilidad suficiente en la consecución de los objetivos marcados.
- Como docentes uno de los principios didácticos y metodológicos que debemos transmitir a nuestro alumnado es aprender a aprender. El aprendizaje no se limita al tiempo que nuestros alumnos y alumnas están en el centro, fuera de él y a lo largo de toda su vida deberán actualizar sus conocimientos y adquirir nuevas competencias para adaptarse a los cambios en el mercado laboral. Desde el departamento de Hostelería y Turismo se anima a sus profesores a fomentar entre su alumnado la investigación individual, la búsqueda de información, el trabajo autónomo y autosuficiente. Este trabajo será guiado por el profesorado al principio. De esta forma ayudaremos a formar profesionales capaces de evolucionar en el futuro construyendo su propio aprendizaje y que nunca dejen de aprender.
- Es importante también que el alumnado evalúe el proceso de enseñanza-aprendizaje. En este caso, al final de cada evaluación, se llevará a cabo un debate abierto en el aula para que las posibles sugerencias del alumnado al profesor sean tenidas en cuenta en el futuro.

- Los docentes promoverán en sus clases el manejo de las diversas fuentes de información y de materiales en distinto soporte sobre la situación actual y futura del sector de la hostelería, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

Por otro lado la metodología será **activa**, para sea el propio alumno, a través de un proceso de reflexión y búsqueda, el que vaya descubriendo en cada momento los conocimientos necesarios para afrontar la materia relacionada en los contenidos conceptuales de este módulo, así como **motivadora**, basada en crear y mantener en el aula un clima abierto, confiado y relajado de manera que se contribuya a acercar al alumno a la materia. Se intentará conseguir del alumno una autoconstrucción de los criterios para que gracias a su propia confianza, a la seguridad en sí mismo pueda evolucionar con la autonomía necesaria promoviendo un óptimo nivel de participación que favorezca el debate. Consecuencia de ello sería la posibilidad de tomar futuras decisiones sin miedo al error, asumiendo las responsabilidades necesarias estando abierto al diálogo y adquiriendo los hábitos de su entorno profesional y respetando las opiniones de los demás. Para infundir en el aula esta metodología motivadora el profesor deberá utilizar las preguntas abiertas como elemento expositivo y dinamizador del grupo tratando de provocar ese debate. Finalmente también será **socializadora**, se promocionará el trabajo en equipo como práctica docente a modo de estimulación y motivación a la participación. El profesor, al actuar como guía del aprendizaje, expondrá al principio de cada tema los conceptos fundamentales y dará las pautas de actuación que sirvan para encaminar el trabajo a desarrollar en esa unidad por el alumno que serán propuestas y supervisadas posteriormente.

Sin poder soslayar lo que un centro de educación pública es y las exigencias que plantea de uniformidad y tipificación, se puede concluir que el centro se rige por estos principios metodológicos:

21. Respeto a la individualidad del alumnado.

Métodos pedagógicos y didácticos propios.

- ee) Evaluaciones sumativas, formativas y diagnósticas.
- ff) Educación personalizada.
- gg) Tutorías y planificación.
- hh) Clases prácticas y participativas. Clases de laboratorio.
- ii) Clases magistrales fundamentalmente como introducción.
- jj) Trabajos individuales y en grupo de cariz colaborativa. Se ha iniciado una tendencia hacia los trabajos cooperativos.

22. Colaboración entre el alumnado y el profesorado con el interés de fortalecer las responsabilidades individuales y sociales.

- j) Desarrollo de actividades por las tardes con vistas a ampliar el currículo. Proyecto destrezas para la vida.
- k) Integración de varias competencias en una misma actividad.

23. Importancia de la educación por encima de la instrucción.

- k) Coordinación y toma de decisiones conjuntas enfocadas a la ayuda del alumnado.

l) Mejora de la lectura y la comprensión de diferentes enunciados.

24. Educación Humanista y real para la vida cívica y la dignificación del ser humano.

dd) Educación no discriminatoria.

ee) Atención a la escucha atenta: aprender a hablar y escuchar.

ff) Educación emocional.

gg) Educación con valores y principios cívicos y democráticos.

hh) Iniciativas de aprendizaje-servicio.

ii) Apertura del centro a la comunidad.

19. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación es un componente básico en el proceso de enseñanza -aprendizaje, debe ser coherente con las características del Título de FPB , con los objetivos planteados y con la metodología utilizada . También, debe ser **formativa** y ha de servir para fomentar la reflexión , orientar y analizar el proceso educativo , por ello la evaluación tendrá que ser:

Continua, para observar el proceso de aprendizaje.

Integral, para considerar tanto la adquisición de nuevos conceptos , como los procedimientos, las actitudes, las capacidades de relación y comunicación y el desarrollo autónomo de cada alumno.

Individualizada, para que se ajuste al proceso de aprendizaje de cada alumno y no de los alumnos en general . La evaluación individualizada suministra información al propio alumno sobre sus progresos y lo que puede conseguir según sus posibilidades.

Orientadora, porque debe ofrecer información permanente sobre la evolución del alumnado con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

Procedimientos de evaluación

Pueden ser de diversos tipos en función de las características del grupo , pero en cualquier caso será fundamental:

o La observación sistemática que el profesorado debe realizar del trabajo desarrollado por el alumno.

o El contraste entre los objetivos planteados y el grado de destrezas, conocimientos y habilidades adquiridas.

o La participación del alumnado en el proceso de enseñanza - aprendizaje a través de la autoevaluación individual y de la coevaluación en grupo y en gran grupo.

o La motivación, la disposición, el esfuerzo, el progreso,... y otros aspectos de origen actitudinal serán también aspectos importantes a tener en cuenta durante la evaluación.

o La asistencia a clase será fundamental , pues es esta la que determinará el trabajo realizado en clase y la participación del alumno.

Criterios de calificación

Los objetivos que se pretenden alcanzar , los contenidos que se van a desarrollar y los criterios de calificación que se van a aplicar , se entregarán a los alumnos los primeros días de clase para que los tengan en su cuaderno y puedan consultarlos ellos y sus familias en cualquier momento.

Los **instrumentos de evaluación** que se van a usar para obtener la calificación

son:

- **Escala de observación** . Listado de rasgos en los que se anota la presencia/ausencia, y se gradúa el nivel de consecución del aspecto observado.
- **Cuaderno de clase.** Comprobar si toma apuntes, si hace las tareas, si comprende las cosas, si se equivoca con frecuencia, si corrige los errores, presentación, limpieza,... Deberá informarse al alumno de los aspectos adecuados y de aquellos que deberá mejorar.
- **Pruebas objetivas.** Pruebas escritas para evaluar conceptos y procedimientos. La valoración objetiva se realizará del siguiente modo:
- **Trabajos, ejercicios de clase y casa y trabajos de ampliación 80%**
- **Examen teórico 20%**

De forma general , la calificación del módulo será la media aritmética de la calificación obtenida en cada unidad , ponderada de acuerdo con el porcentaje en número de horas , con escala numérica de cero a diez , siempre que nota media por unidad sea mayor o igual a 5. Para la calificación de cada unidad se tendrá en cuenta de forma proporcional los resultados de aprendizaje RRAA asociados junto con sus criterios de evaluación CCEE , según peso en relación con el porcentaje de horas asignado en la tabla de contenidos y con las actividades propuestas.

A. Pruebas de contenido teórico

B. Realización de supuestos teórico -prácticos que incluyan los contenidos del periodo a evaluar . D. Realizar exposiciones públicas relativas al Proyecto.

Procedimientos de evaluación

Los aspectos que se van a evaluar pueden dividirse en los siguientes apartados:

Controles o exámenes

Se realizarán exámenes con preguntas abiertas , tipo test , definiciones, casos prácticos, comentarios de texto , problemas, etc. sobre lo tratado en clase . Las fuentes de información para responder a estas pruebas serán apuntes , materiales y comentarios recogidos en el aula.

Se hará un examen por cada evaluación . En caso de que se realicen varios exámenes, al final de la evaluación se calculará la nota media siempre que el alumno/a haya obtenido un 4 como mínimo en cada prueba . Es decir, que con **una nota inferior a 4** en alguna de las pruebas , no se realizará la nota media , aun cuando en otros exámenes se haya obtenido una nota superior a cinco . En el supuesto de suspender con nota inferior a 4 uno o varios de los exámenes de la evaluación, se deberán recuperar los contenidos correspondientes a los mismos en el último examen de la evaluación.

Tareas, trabajos y actividades

Se realizarán tareas , trabajos y actividades de forma individual y en grupo, en el aula y fuera de la misma, como trabajo personal del alumnado.

Se realizarán entregas de Dossier

En cuanto al trabajo individual , se valorará: contenido, puntualidad en la realización y entrega, presentación, capacidad de reflexión y de conexión entre contenidos, etc.

En cuanto a las actividades y trabajos en grupo (ya sean ejercicios , casos prácticos, dinámicas de grupo , etc.), además de los aspectos anteriores , se tomará en consideración la capacidad de trabajo en equipo , la participación , el respeto a los/as compañeros/as, el interés, etc.

Tal y como establece la Orden 201/2024, de 28 de noviembre, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, por la que se regula la evaluación, promoción, titulación y certificación académica del alumnado matriculado en los grados D y E de Formación Profesional en Castilla-La Mancha, en los ciclos formativos de grado básico no será aplicable la pérdida del derecho a la evaluación continua.

Evaluación 2o ordinaria

Este módulo es susceptible de una segunda evaluación ordinaria en junio. El alumno o alumna que no supere el módulo en la evaluación ordinaria tiene derecho a presentarse a una segunda evaluación ordinaria, donde se le evaluará de todos los contenidos incluidos en la presente programación. Aquellos alumnos que no hayan superado el módulo en el periodo ordinario, se van a trabajar con ellos de forma personalizada e individualizada a lo largo del tercer trimestre, mediante actividades, casos prácticos y refuerzo extraordinario de la parte teórica de la programación. Para facilitar la realización de las pruebas de recuperación el docente hará entrega de actividades de recuperación programadas.

Actividades de recuperación y evaluación de módulos superados

Tareas, trabajos, actividades.
Se realizarán tareas, proyectos, trabajos y actividades de forma individual y/o en grupo, en el aula.
En el trabajo individual, se valorará: contenido, puntualidad en la realización y entrega, presentación, creatividad e innovación.

Mínimos exigibles para alcanzar una evaluación positiva y procedimiento de calificación.

Como ya se ha señalado, para aprobar el módulo en cada evaluación será requisito necesario tener una calificación mínima de cinco en la nota media de los exámenes. Los/as alumnos/as que cumplan este requisito mínimo necesario para aprobar el módulo, serán calificados de acuerdo con la ponderación que se expone. Por otra parte, la calificación global del módulo, al finalizar el curso, será el resultado de la nota media de las distintas evaluaciones.

Controles o exámenes:

La nota media de los exámenes supondrá el 20% de la calificación global de la evaluación.

Tareas/Actividades y Dossier:

Este apartado supondrá el 80% de la calificación global de la evaluación.

SESIONES DE EVALUACIÓN:

Para el alumnado que cursa los ciclos formativos de Formación Profesional Básica, la evaluación y acreditación académica se atenderá a lo establecido en la Orden EDU/66/2010, de 16 de agosto, de evaluación y acreditación académica en las enseñanzas de Formación Profesional del Sistema Educativo en la Comunidad Autónoma de Cantabria, teniendo en cuenta que debe adaptarse el contenido de los artículos 8.7.b), 11.2 y 12 para los ciclos de Formación Profesional Básica en los términos que se señalan a continuación:

SESIONES DE EVALUACIÓN			
Evaluación inicial	14 de Octubre	Con observaciones de los profesores	Se emitirá informe escrito a los alumnos o a las familias si el alumnado es menor de edad.
1ª Evaluación.	Antes del 20 de diciembre.	Con calificaciones numéricas.	Se emitirá informe escrito a los alumnos o a las familias si el alumnado es menor de edad.
1ª Evaluación final	Antes del 9 de junio	Con calificaciones numéricas. En caso de superar todos los módulos, supondrá la promoción del alumnado al módulo de formación en centros de trabajo.	Se emitirá informe escrito a los alumnos o a las familias si el alumnado es menor de edad.
2ª evaluación final	Antes del 23 de junio	Con calificaciones numéricas. En caso de superar todos los módulos, supondrá la promoción del alumnado al módulo de Formación en Centros de trabajo.	Se emitirá informe escrito a los alumnos o a las familias si el alumnado es menor de edad.
Sesión de evaluación final del ciclo Formativo.	24 de junio		

47. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los materiales a emplear en este módulo serán los siguientes:

Fungibles:

- Folios din A4 en blanco.
- Bolígrafos.
- Lápices del nº2.
- Rotuladores permanentes.
- Tizas.

No fungibles:

- Ordenadores con conexión a internet.
- Fotocopiadora.

- Pizarra.
- Proyector.

Medios telemáticos

- Microsoft teams.
- Zoom.
- Moodle.
- Correo Outlook.
- Gmail y otras herramientas de google.
- Kahoot.
- Genially.
- Youtube.
- Blogs y diferentes páginas webs de cocina.

Recursos didácticos y material de consulta:

- Se tomará como referencia el libro de la editorial Paraninfo: “Procesos básicos de producción culinaria” de Jose Luis Armendáriz Sanz, edición de 2023.
- Revistas de cocina.
- Documentales y películas relacionadas con la materia.

Los alumnos de 1º de FPB de Cocina y Restauración deberán traer a clase: los siguientes uniformes:

- Gorro blanco tipo champiñón.
- Chaquetilla blanca de manga larga.
- Pantalón de cuadros azul y blanco..
- 2 Delantales azules de peto.
- Calzado blanco o negro antideslizante de uso exclusivo en cocina.
- Calcetín blanco o negro.

48. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La LOMLOE establece en su Título II sobre Equidad en la Educación, en su Capítulo I respecto al alumnado con necesidad específica de apoyo educativo que “Las administraciones educativas dispondrán los medios necesarios para que todo el alumnado alcance el máximo desarrollo personal, intelectual, social y emocional”. Corresponde a las administraciones educativas por tanto, asegurar los recursos necesarios para que los alumnos y alumnas que requieran una atención educativa diferente a la ordinaria, puedan

alcanzar el máximo desarrollo posible de sus capacidades personales y, en todo caso, los objetivos establecidos con carácter general para todo el alumnado que está estudiando este

módulo.

En el presente grupo no existen necesidades educativas especiales, aunque se ha detectado en algún caso indicadores de dislexia y dificultades del lenguaje asociados al habla o la escritura. Sí se detecta gran desfase curricular, en varios casos por historia de absentismo, repeticiones y falta de esfuerzo y/o seguimiento en el contexto familiar. Es necesario adaptarse a los diferentes ritmos de aprendizaje y carencias, que, en un grupo tan heterogéneo, requiere mucho acompañamiento no solo en las horas de práctica, también en las académicas.

Atender a la diversidad significa, por tanto, adoptar una metodología que favorezca la motivación intrínseca y el aprendizaje de todos y cada uno de los alumnos, partiendo de sus diferencias y potenciando sus capacidades. Las medidas a tomar para ello serán por tanto proponer actividades abiertas para que cada alumno las realice según sus posibilidades.

- Ofrecer actividades con una graduación de dificultad en cada unidad de trabajo.
- Organizar los aprendizajes mediante proyectos que les ayuden a relacionar y aplicar conocimientos.
- Aprovechar situaciones de heterogeneidad como los grupos cooperativos que favorezcan los procesos de enseñanza aprendizaje y permitan a los alumnos más eficientes ayudar a los que puedan tener algunas dificultades.
- Dar la oportunidad de hacer actividades y pruebas objetivas en modo oral.
- Proporcionarle materiales de apoyo.
- Repasar lo aprendido en las clases anteriores.
- Fomentar el refuerzo positivo.

El alumnado con o sin necesidades específicas puede necesitar además de manera puntual o permanente un ritmo de trabajo adaptado, un método de aprendizaje distinto o un instrumento de evaluación específico que le será proporcionado.

Atender las necesidades especiales significa en resumen, mantener una actitud positiva de acogida a todo tipo de alumnado, permitiéndoles acceder al aprendizaje permanente y a la posibilidad de cualificarse profesionalmente, eso será en última instancia nuestro objetivo.

Otra cuestión detectada al respecto es la dificultad económica de algunas familias para la compra de los uniformes, hecho de deberá ser abordado y proponer alternativas que agilicen la obtención del material para todo el alumnado y no suponer un elemento más de desventaja social y educativa.

49. PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS

La familia profesional de Hostelería se adhiere a todos los proyectos en los que participa el centro y que aparecen recogidos en la Programación General Anual.

50. 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. Las actividades complementarias tendrán carácter voluntario para el alumno 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 alumnos/alumnas 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.

Las condiciones para realizar este tipo de actividades son:

- Por cada salida del centro con alumnos éstos irán acompañados por dos profesores. En caso de que el viaje sea de más de un día irán al menos tres profesores.

- Cuando al viaje asista más de un grupo de alumnos, irán acompañados por 1 profesor más por cada 15 alumnos, independientemente de lo estipulado en el punto anterior.
- En cualquiera de ambos casos, se procurará que los profesores acompañantes no sean del mismo departamento, y en caso de que así fuera, se intentará que den clase al grupo que se desplace, al objeto de perturbar lo menos posible la marcha general del instituto.
- Para poder llevar a cabo la salida prevista deberá asistir al menos el 75% de los alumnos del grupo implicado.
- Para el resto de los alumnos que quedan en el centro, el período de duración del viaje será lectivo a todos los efectos, procurando, el profesorado que de clases a esos grupos utilizar ese tiempo en clases de repaso o de profundización, pero nunca en avanzar materia evaluable.
- Los viajes podrán ser subvencionados parcialmente por los departamentos didácticos en la medida que las disponibilidades presupuestarias lo permitan. También podrán ser realizados con la ayuda de la asociación de padres u otras entidades.
- Al objeto de que el viaje quede cubierto por el seguro escolar, los profesores responsables del mismo deberán elaborar una relación de alumnos, que entregarán al menos dos días antes al jefe del departamento de actividades extraescolares y complementarias, que, a su vez, la remitirá a secretaría, para su tramitación ante los organismos pertinentes de cara a que queden cubiertos los posibles accidentes, y al jefe de estudios.
- Cuando los viajes se destinen a alumnos menores de edad, el profesor y/o departamento organizador, recabará documento firmado de consentimiento paterno para poder participar en el mismo.
- El profesorado acompañante, dejará trabajo a desarrollar por los alumnos que se vean afectados durante su período de ausencia, al jefe de estudios.
- No podrán realizar ningún tipo de viajes, personas ajenas al instituto, salvo autorización expresa del Consejo Escolar.
- En los viajes de más de una día de duración, incluido el de fin de estudios, deberá tratarse de incluir algún día no lectivo de los propuestos en el calendario escolar, al objeto de que los días lectivos utilizados para este tipo de actividades sean los menos posibles.
- Cuando un departamento organice varias salidas a lo largo del año, los miembros del

mismo alternarán en el acompañamiento de los grupos de alumnos, procurando que dicha responsabilidad no recaiga siempre en los mismos profesores.

- No se autorizará ninguna actividad extraescolar o complementaria, que no haya sido puesta en conocimiento, con la suficiente antelación, del departamento de actividades extraescolares y complementarias y a su vez aprobada por el Consejo Escolar.
- Tendrán preferencias sobre cualquier otra actividad escolar, las que emanen de programas de la Consejería, tales como intercambios, escuelas viajeras, campos de trabajo, etc. o cualquier otra que la Consejería pueda establecer en su momento, y en la que el centro participe. En actividades de más de un día de duración, será decisión del profesorado acompañante que participen en ellas alumnos que a lo largo de su permanencia en el centro hayan cometido reiteradas faltas de disciplina.
-

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.
- JORNADAS "SABOR A CANTABRIA" del Diario Montañés, en Puente Viesgo.
- 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
- CAFES DROMEDARIO
- C.A.M.A.R.S.A.: Visita a la nave de despiece para conocer su funcionamiento y asistir al despiece de un cuarto trasero de vacuno.
-

51. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LA PRÁCTICA DOCENTE.

De manera trimestral y antes de cada evaluación, se cumplimentará la siguiente tabla y se enviará a la carpeta online correspondiente, según el enlace enviado por Jefatura de Departamento. Esta tabla, tiene la finalidad de analizar el seguimiento de la programación, valorando si se está trabajando según los contenidos y tiempos previstos. Así mismo, se indicará en el recuadro correspondiente, las desviaciones que se estén produciendo y también las correcciones que se proponen a dichas desviaciones.

INFORME DE SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Departamento	Hostelería
Curso Académico	2025/26
Ciclo Formativo	FP Básica
Grupo	2º
Módulo	Proyecto Intermodular
Trimestre	
Unidades de trabajo que se han impartido	
Unidad de trabajo que se está impartiendo	
Se está siguiendo la temporalización de la programación prevista	
Correcciones y valoraciones	

52. 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:

16. Evaluación

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

17. Materiales y recursos didácticos, distribución de espacios y tiempos

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

18. Clima en el aula y en el centro

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

19. Atención a la diversidad

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

20. Evaluación de la práctica docente

El profesor realiza una autoevaluación, distribuida de acuerdo a los indicadores del logro establecidos en el 1 al 4 de la siguiente forma y a través de las siguientes tablas

Evaluación				24/25	
Nº	Indicador	1	2	3	4
1	Tengo en cuenta el procedimiento aprendizajes de general acuerdo para con 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 alumnos/as y, doy pautas para la mejora de sus aprendizajes.				
4	Utilizo diferentes técnicas de evaluación en función de la diversidad de alumnos/as, de las diferentes áreas, de los temas, de los contenidos.				
5	Considero que los procedimientos de evaluación aplicados han resultado adecuados				

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

MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS, ESPACIOS Y TIEMPO				24/25	
Nº	Indicador	1	2	3	4

1	Distribuyoeltiempoadecuadamenteenfuncióndeloscon tenidos(exposicióny actividades...)				
---	---	--	--	--	--

53. PLANIFICACIÓN DEL USO DE ESPACIOS ESPECÍFICOS Y EQUIPAMIENTOS

Para la asignación de estos talleres se dará prioridad a los dos módulos específicos de cada ciclo

m. **Aula teórica/polivalente.**

Cada grupo dispondrá de un aula de referencia equipado con los medios informáticos necesarios (ordenador, conexión a internet, cañón, etc).

n. **Almacén**

Está dotado con:

- Estanterías de metal.
- Contenedores y recipientes para almacenamiento de materias primas.
- Balanza para control de géneros
- Puesto de trabajo para el control de las mercancías, entradas y salidas
-

o. **Taller de Cocina y Cocinas Modulares**

El taller de cocina, está dotado de mobiliario, enseres y materiales propios para elaboraciones culinarias, en número suficiente para que los/as alumnos/as ejecuten las actividades previstas en las programaciones docentes.

p. **Aulas Informática**

Con independencia de que el módulo establecido se imparta habitualmente en un aula teórica o aula técnica, será necesario adjudicar algunas horas semanales en aulas dotadas de equipamientos informáticos suficientes para que cada alumnos

pueda disponer de un ordenador o al menos un ordenador para cada dos alumnos. En líneas generales se puede distribuir dos horas semanales según sea necesario su uso para el módulo.

54. DESDOBLES, AGRUPACIONES FLEXIBLES Y APOYOS. PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PREVISTAS

No están previstos apoyos ni desdobles para este módulo en el curso 25-26.

55. MEJORAS PREVISTAS PARA EL PRESENTE CURSO ACADÉMICO

Incidir sobre aquellos aspectos de la convivencia que no se respetan por todos los alumnos, como son la puntualidad, la uniformidad, el uso de móviles dentro del instituto, el cumplimiento de las normas propias del centro y el respeto a los compañeros y a las instalaciones del centro. Para ello se llevarán a cabo reuniones con todos los alumnos del grado básico de FP de cara a consensuar unas normas de régimen interno de conducta que sean propuestas por los propios alumnos y también con unas consecuencias pactadas, en el caso de no cumplirlas.

Se insiste también en la necesidad de dotar a los alumnos de aulas para recibir los módulos teóricos en vez de hacerlo en las aulas taller, ya que resulta incomodo para profesores y alumnos y choca de frente con la normativa higiénico-sanitaria.