Programación Departamento de HOSTELERÍA

Ciclo Formativo de Grado Básico

Grado de Cocina y Restauración

Familia profesional: Hostelería

Alfonso de Andrés Abuín – María Fernanda Gómez Méndez – Olatz Castillo Arnaiz – Rocío Villegas Frenández

Curso 2026-2027

PROGRAMACIÓN DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO



	Descripción	
Identificación	**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
	Profesor	Alfonso de Andés Abuin
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.	

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

1. 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.

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.

2. NORMATIVA A APLICAR

	Estatal	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.

3. CONTEXTUALIZACION

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 está compuesto por 7 alumnos con edad comprendidas entre los 15 y los 18 años, de los cuales 4 son mujeres y tres hombres. Uno de los alumnos solo se encuentra matriculado para la realización de las FEM.

La procedencia del alumnado en mayoritariamente española.

Los alumnos cuentan con los conocimientos 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 permite la adquisición de las competencias asignadas al módulo profesional.
Es necesario hacer ver la oportunidad que se les brinda para poder terminar sus estudios de educación obligatoria y además poder formarse en una especialidad que les permite poder acceder a mayores niveles de formación, además de los conocimientos de una profesión con acceso al mundo laboral.

El alumnado procede de la Educación Secundaria Obligatoria, tras una trayectoria académica en la que, con carácter general, ha presentado dificultades para alcanzar los objetivos de la etapa mediante la vía ordinaria.
Su incorporación al Ciclo Formativo de Grado Básico supone una alternativa educativa de carácter más práctico y profesionalizador, que permite continuar su formación y avanzar hacia la obtención de las titulaciones correspondientes.
El grupo presenta experiencias académicas previas diversas, por lo que resulta especialmente importante plantear actividades prácticas, progresivas y vinculadas a situaciones reales de trabajo, favoreciendo la adquisición de hábitos profesionales, la autonomía y la mejora de la percepción del propio aprendizaje.

Características generales del grupo:
La motivación inicial del alumnado hacia el ámbito profesional de la Cocina y Restauración es, en términos generales, moderada y heterogénea. La mayoría no accede al ciclo por una vocación profesional claramente definida hacia el sector de la hostelería, aunque algunos alumnos y alumnas muestran interés por la cocina y por las actividades prácticas relacionadas con ella.
La principal motivación del grupo se encuentra vinculada a la continuidad de su formación y a la posibilidad de obtener la titulación de Educación Secundaria Obligatoria, encontrando en el Grado Básico una alternativa más práctica y adaptada a sus características y necesidades.
Por este motivo, se considera fundamental desarrollar una metodología eminentemente práctica, basada en tareas concretas y situaciones cercanas al entorno profesional, que permita al alumnado experimentar resultados visibles de su trabajo, aumentar progresivamente su motivación y descubrir posibles intereses profesionales relacionados con la cocina y la restauración.

Alumnos con necesidades educativas específicas y de apoyo educativo (NEAE):

El grupo presenta diversidad en cuanto a capacidades, ritmos de aprendizaje, atención, autonomía y hábitos de trabajo. Algunos alumnos y alumnas requieren apoyos específicos relacionados con dificultades de aprendizaje, atención, motricidad o desarrollo cognitivo.

También existen casos de absentismo y determinadas situaciones personales y socioemocionales que requieren seguimiento educativo.

La respuesta se basará en una metodología práctica, flexible e inclusiva, con instrucciones claras, apoyos visuales, adaptación de tiempos y coordinación con tutoría, orientación y el resto del equipo docente.

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
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.

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. 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.	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.	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 acordes 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)

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. 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 tipo0s. Esquemas de realización, fases del proceso, riesgos en la ejecución y control de resultados. - Platos combinados y aperitivos sencillos. Definición y clasificación. - Tipos y técnicas básicas. - Acabados y presentaciones de las elaboraciones. Normas básicas. - Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.

7. 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 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.

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 Nº 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. -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.
-Aspectos del Saber Estar	
-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:	**Duración**:	**Ponderación**:
1º Trimestre	32 horas	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

-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.

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.

Aspectos del Saber

-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.

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

-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.

Aspectos del Saber Estar

- Realización de elaboraciones de cocina atendiendo a las normas establecidas.
-Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria.

Aspectos del Saber

- 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.

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:	**Duración**:	**Ponderación**:
2º Trimestre	40 horas	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. -Mantemiento 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 servicio.	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 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.		

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 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 evalué 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) 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 compresión 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.

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			
Evaluación inicial	16 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.	10-12 de diciembre.	Con calificacionesnuméricas.	Se emitirá informe escrito a los alumnos o a las familias si el alumnado es menor de edad.
2ª Evaluación	Sin determinar	Con calificacionesnuméricas. 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.
Evaluación final	18 de junio	Con calificacionesnuméricas. 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		

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, 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 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 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 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

- A lo 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 éste nos da suspenso, 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 dificultados plantea para el alumnado, dos por cada evaluación, y en caso de no superar el examen se le mandara 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, tiene 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 ser 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 evaluación final 1 y a la segunda evaluación final 2, constaran de una prueba teórica con los criterios de evaluación que no haya adquirido durante el curso, una prueba practica 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:

- *Cocina y restauración. Autor: José Torres Bazabal. Volumen II: Servicio. Editorial: Sntesis.*
- *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.

12- 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 porcondiciones personales o de historia escolar, puedan alcanzar el máximo desarrollo posible de sus capacidades personales y, en todo caso, los objetivos establecidos concarácter 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 de integración laboral, con la finalidad de facilitar la integración social y la inclusión de los individuos o grupos desfavorecidos en el mercado de trabajo.

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 lacompetencia general a alcanzar para adquirir la Cualificación del Título, y las distintas competencias profesionales, personales y sociales que la conforman. Es cierto, por ello, que las adaptaciones curriculares significativas, que puedan afectar a dichas competencias, no serían pertinentes, puesto que entonces no podríamos certificar la adquisición de las mismas y acreditar su cualificación en el perfil correspondiente. En todo caso, sólo ciertas adaptaciones de acceso o de metodología que faciliten su adquisición.

Si hay dos palabras que defina la formación profesional son flexibilidad y diversidad: Flexibilidad de estudios, tipos, titulaciones, acreditaciones y certificaciones. Diversidad:

de alumnado, con distintas capacidades, objetivos y motivaciones.
En un aula de Formación Profesional, atender a la diversidad significa adoptar una metodología que favorezca el aprendizaje de todo el alumno 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:

a) CARACTERÍSTAS 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 convalecientes 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 la 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 detipo 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 ocurriera 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.

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:

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.

16. INDICADORES DE LOGRO

Al objeto de facilitar la evaluación del aprendizaje del alumnado y los procesosde 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 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 sonfluidas y desde unas perspectivas no discriminatorias.
3. Favorezco la elaboración de normas de convivencia con la aportación detodos 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.

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 formativos 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:

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:

3. Espacios mínimos:

Espacio formativo	Superficie m^2 15 alumnos
Aula polivalente.	30
Taller de cocina y “office”.	70
Taller de restaurante 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.

11.CRITERIOS PARA LA RECUPERACIÓN DEL MÓDULO CON MATERIAS PENDIENTES

- A lo 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 éste nos da suspenso, 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 dificultados plantea para el alumnado, dos por cada evaluación, y en caso de no superar el examen se le mandara 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, tiene 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 ser 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 evaluación final 1 y a la segunda evaluación final 2, constaran de una prueba teórica con los criterios de evaluación que no haya adquirido durante el curso, una prueba practica 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.

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 GuerreroLuján. 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.

MARIA FERNANDA GÓMEZ MÉNDEZ
MÓDULO: 3034 TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN

Tabla de contenido

PARTE I. INTRODUCCIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN *2*

PRESENTACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN **2**

I Introducción 2

Identificación del título y módulo profesional 2

FUNDAMENTACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN **3**

Concepto de programación 3

Justificación 3

Características 3

CONDICIONANTES PARA LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA **3**

MARCO CONTEXTUAL 3

MARCO LEGAL. 5

PARTE II. ELEMENTOS CURRICULARES *6*

OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A LOS QUE CONTRIBUYE EL MÓDULO PROFESIONAL **6**

COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD **6**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA), CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SUS PONDERACIONES EN EL MÓDULO **7**

ASPECTOS CURRICULARES MÍNIMOS QUE SE CONSIDERAN BÁSICOS PARA SUPERAR EL MÓDULO **8**

BLOQUES DE CONTENIDO DEL MÓDULO PROFESIONAL **9**

CONTENIDOS TRANSVERSALES: **9**

TEMPORALIZACIÓN **9**

JUSTIFICACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS **10**

TEMPORALIZACIÓN DE CONTENIDOS PRÁCTICOS POR UT **10**

TEMPORALIZACIÓN DE CONTENIDOS TEÓRICOS POR UUTT **10**

FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO 11

METODOLOGÍA: **11**

PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS DEL CENTRO **14**

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES **14**

EVALUACIÓN **14**

CALENDARIO EVALUACIONES **17**

PARTE III. UNIDADES DE TRABAJO *17*

PARTE IV: BIBLIOGRAFIA Y OTRAS FUENTES DOCUMENTALES. ANEXOS *28*

PARTE I. INTRODUCCIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN

PRESENTACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

I Introducción
- La programación didáctica del módulo de "Técnicas Elementales de Preelaboración" se implementará en el IES Ataúlfo Argenta, situado en la localidad de Castro Urdiales, Comunidad Autónoma de Cantabria.
- La programación se integra en la Programación del Departamento de Familia Profesional de Hostelería y Turismo, para el módulo de "Técnicas Elementales de Preelaboración" del ciclo formativo de Técnico Básico en Cocina y Restauración para el curso 2026/27.
- Se realiza teniendo en cuenta los criterios establecidos en la concreción curricular general y en la programación didáctica del ciclo (Programación de Departamento), y las directrices de la Comisión de Coordinación Pedagógica (CCP) del IES para el curso 2026/27 y de acuerdo con el marco legal establecido.
- Este módulo es esencial para el desarrollo de las competencias profesionales y para la empleabilidad vinculadas a la preparación previa de los alimentos y a la organización del trabajo en cocina. A través de él, el alumnado adquiere destrezas relacionadas con el acopio y distribución de materias primas, la preparación y utilización de maquinaria, batería, útiles y herramientas, la limpieza y acondicionamiento de los géneros, la realización de cortes básicos y específicos y la aplicación de procedimientos de conservación y regeneración, siempre respetando las normas de higiene, seguridad laboral y protección medioambiental.

Identificación del título y módulo profesional	
Denominación	Técnico Básico en Cocina y Restauración.
Nivel	Formación profesional de Grado Básico.
Familia profesional	Hostelería y Turismo
Módulo profesional	Técnicas elementales de preelaboración (código 3034)
Norma que regula el título	Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, modificado por el Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo
Currículo o plan de estudios	Orden EDU/47/2024, de 30 de septiembre
Duración ciclo/módulo/semana	2000 horas/ 180 horas/ 5 horas
Competencia general del título	La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.
Unidad de competencia asociada	UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
Especialidad del profesorado	- Cocina y pastelería. - Servicios de Restauración.
Referentes de cualificación	Referente europeo: CINE-3.5.3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación). Referente del Marco Español de Cualificaciones para el Aprendizaje Permanente (MECU): Nivel 3A.

FUNDAMENTACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

Concepto de programación

La programación didáctica es concebida como el instrumento pedagógico esencial en el cual se documentan las decisiones metodológicas y operativas adoptadas por el departamento de Hostelería y Turismo del IES Ataúlfo Argenta, dirigidas a la optimización del proceso de enseñanza-aprendizaje del módulo profesional de Técnicas Elementales de Preelaboración.

Justificación

La relevancia de esta programación se fundamenta en la necesidad de:

- Establecer criterios uniformes que guíen el proceso educativo, asegurando una formación coherente y de calidad.
- Promover la reflexión pedagógica sobre la enseñanza y el aprendizaje, facilitando la adaptación continua a las necesidades del alumnado y las exigencias del sector gastronómico.
- Fomentar la colaboración entre el profesorado del departamento para fortalecer el trabajo en equipo y el intercambio de buenas prácticas.
- Clarificar las intenciones educativas, alineándolas con los objetivos generales del ciclo formativo y los requerimientos del sector de la hostelería, especialmente en Cantabria, donde el turismo y la gastronomía representan sectores claves de la economía regional.

Características

La programación es:

- **Colegiada**: Desarrollada y revisada conjuntamente por todos los miembros del departamento de Hostelería y Turismo, fomentando un enfoque consensuado.
- **Contextualizada**: Ajustada a las particularidades del IES Ataúlfo Argenta y el entorno socioeconómico de Castro Urdiales, teniendo en cuenta tanto las características del alumnado como las del mercado laboral local y regional.
- **Integrada y Sistémica**: Vincula coherentemente los contenidos del módulo con otros módulos del ciclo formativo, asegurando una formación integral y coherente que responde a la competencia general del título.
- **Secuenciada y Experiencial**: Organiza los contenidos en una secuencia lógica que facilita la construcción progresiva del aprendizaje, basándose en experiencias prácticas que reflejan situaciones reales de trabajo.
- **Evaluada**: Incluye mecanismos para la evaluación continua del proceso de enseñanza-aprendizaje, permitiendo ajustes y mejoras en función de los resultados obtenidos y las retroalimentaciones del alumnado.

CONDICIONANTES PARA LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MARCO CONTEXTUAL

El contexto físico y socioeconómico y cultural del IES y de las familias.

El **IES Ataúlfo Argenta** está situado en **Castro Urdiales**, municipio costero del extremo oriental de Cantabria y próximo al País Vasco. Esta situación favorece una estrecha relación con Vizcaya y configura un entorno social y laboral amplio. El centro escolariza alumnado procedente del núcleo urbano, barrios periféricos y localidades próximas, con una realidad familiar y socioeconómica diversa.

Sector productivo: La economía local presenta un importante peso del sector servicios, especialmente del comercio, el turismo y la hostelería. La actividad turística, vinculada a las playas, el patrimonio y la gastronomía, favorece la presencia de numerosos establecimientos de restauración y servicios, creando un entorno estrechamente relacionado con las enseñanzas del Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración.

Recursos comunitarios: El municipio dispone de recursos educativos, culturales, deportivos, sociales y de empleo que complementan la formación del alumnado. La presencia de empresas y establecimientos de hostelería y restauración permite, además, acercar la formación profesional a la realidad del tejido productivo local.

Características de la población: El entorno presenta una realidad social y económica heterogénea. Esta diversidad se refleja en las diferentes características, necesidades y expectativas del alumnado, por lo que la intervención educativa debe favorecer una enseñanza práctica, inclusiva y adaptada a los distintos ritmos de aprendizaje, orientada tanto a la continuidad formativa como a la futura inserción laboral.

El Centro: sus recursos y documentos pedagógicos.

Recursos del Centro: El IES Ataulfo Argenta dispone de varias instalaciones compartidas con la comunidad. Cuenta con una amplia gama de recursos TIC, incluyendo aulas de informática y laboratorios. Además, se destacan instalaciones como la biblioteca, el salón de actos, y otras instalaciones de interés.
También dispone de instalaciones adecuadas para el CF de Cocina y Restauración, incluyendo un área de cocina bien equipada y otras áreas destinadas a la formación práctica en hostelería y restauración. Además, cuenta con cafetería y varios espacios que pueden utilizarse para la enseñanza relacionada con el sector de la hostelería.
Documentos Pedagógicos:
• Proyecto Educativo de Centro (PEC):
- Concreciones Curriculares de Carácter General (Claustro)
- Programación Didáctica del Ciclo (Programación del Departamento)
- Plan y Medidas de Atención a la Diversidad
- Plan de convivencia
• Programación General Anual (PGA) y la Memoria Anual

El alumnado. Análisis del grupo clase.

Número de alumnos/as: En el ciclo formativo se encuentran inscritos 13 alumnos, de los cuales 7 son mujeres y 6 son hombres.
Edades y forma de acceso al ciclo:
Las edades del alumnado están comprendidas entre los 14 y los 16 años, habiendo nacido entre los años **2010 y 2011**.
El alumnado procede de la **Educación Secundaria Obligatoria**, tras una trayectoria académica en la que, con carácter general, ha presentado dificultades para alcanzar los objetivos de la etapa mediante la vía ordinaria. Su incorporación al Ciclo Formativo de Grado Básico supone una alternativa educativa de carácter más práctico y profesionalizador, que permite continuar su formación y avanzar hacia la obtención de las titulaciones correspondientes.
El grupo presenta experiencias académicas previas diversas, por lo que resulta especialmente importante plantear actividades prácticas, progresivas y vinculadas a situaciones reales de trabajo, favoreciendo la adquisición de hábitos profesionales, la autonomía y la mejora de la percepción del propio aprendizaje.
Características generales del grupo:
La motivación inicial del alumnado hacia el ámbito profesional de la Cocina y Restauración es, en términos generales, moderada y heterogénea. La mayoría no accede al ciclo por una vocación profesional claramente definida hacia el sector de la hostelería, aunque algunos alumnos y alumnas muestran interés por la cocina y por las actividades prácticas relacionadas con ella.
La principal motivación del grupo se encuentra vinculada a la continuidad de su formación y a la posibilidad de obtener la titulación de Educación Secundaria Obligatoria, encontrando en el Grado Básico una alternativa más práctica y adaptada a sus características y necesidades.
Por este motivo, se considera fundamental desarrollar una metodología eminentemente práctica, basada en tareas concretas y situaciones cercanas al entorno profesional, que permita al alumnado experimentar resultados visibles de su trabajo, aumentar progresivamente su motivación y descubrir posibles intereses profesionales relacionados con la cocina y la restauración.
Alumnos con necesidades educativas específicas y de apoyo educativo (NEAE):
El grupo presenta diversidad en cuanto a capacidades, ritmos de aprendizaje, atención, autonomía y hábitos de trabajo. Algunos alumnos y alumnas requieren apoyos específicos relacionados con dificultades de aprendizaje, atención, motricidad o desarrollo cognitivo.

También existen casos de absentismo y determinadas situaciones personales y socioemocionales que requieren seguimiento educativo.

La respuesta se basará en una metodología práctica, flexible e inclusiva, con instrucciones claras, apoyos visuales, adaptación de tiempos y coordinación con tutoría, orientación y el resto del equipo docente.

Alumnos con módulos pendientes:

No se reportan alumnos con módulos pendientes de cursos anteriores, aunque si hay dos repetidores pero cursan el ciclo desde cero.

MARCO LEGAL.

La presente programación didáctica se desarrolla de acuerdo con la normativa estatal y autonómica vigente que regula el sistema educativo, la Formación Profesional y, de forma específica, el Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración.

- **A nivel estatal**

- **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación**, en su redacción vigente tras las modificaciones introducidas por la **Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre**.
- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional**.
- **Real Decreto 272/2022, de 12 de abril**, por el que se establece el Marco Español de Cualificaciones para el Aprendizaje Permanente.
- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, en su redacción vigente.
- **Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero**, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica y se establece, entre otros, el título correspondiente al Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración.
- **Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo**, por el que se modifican determinados reales decretos que establecen títulos de Formación Profesional de Grado Básico y se adaptan a la nueva ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- **Real Decreto 69/2025, de 4 de febrero**, por el que se desarrollan los elementos integrantes y los instrumentos de gestión del Sistema Nacional de Formación Profesional.

Autonómico

- **Ley de Cantabria 6/2008, de 26 de diciembre, de Educación de Cantabria**.
- **Decreto 4/2010, de 28 de enero**, por el que se regula la ordenación general de la Formación Profesional en el sistema educativo de la Comunidad Autónoma de Cantabria, en los aspectos que resulten de aplicación.
- **Decreto 75/2010, de 11 de noviembre**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria en la Comunidad Autónoma de Cantabria.
- **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.
- **Orden EDU/3/2023, de 3 de marzo**, por la que se regulan determinados aspectos relacionados con la evaluación y titulación, entre otras enseñanzas, en Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Cantabria. Esta norma derogó la Orden EDU/14/2022.
- **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 en la Comunidad Autónoma de Cantabria. Para esta programación resulta de aplicación específicamente su **Anexo V, correspondiente al Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración**.

Normativa e instrucciones específicas del curso 2026/27

- **Orden EDU/10/2026, de 24 de marzo**, por la que se establece el calendario escolar para el curso 2026/27 en los centros docentes no universitarios de la Comunidad Autónoma de Cantabria.
- **Instrucciones de inicio de curso 2026/27 para Formación Profesional**, publicadas por la Consejería de Educación, Formación Profesional y Universidades de Cantabria.

- Las instrucciones específicas que resulten de aplicación durante el curso en relación con la **formación en empresa u organismo equiparado, apoyos, prevención de riesgos laborales, evaluación y organización de las enseñanzas de Formación Profesional**.

PARTE II. ELEMENTOS CURRICULARES

OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A LOS QUE CONTRIBUYE EL MÓDULO PROFESIONAL

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 pre-elaboración y/o regeneración.
c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples 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.
t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD

a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
c) Ejecutar los procesos básicos de pre-elaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA), CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SUS PONDERACIONES EN EL MÓDULO

RA1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.	15%
a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio. TEÓRICO	25%
b) Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas. PROCEDIMENTAL	10%
c) Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas. ACTIVIDADES	15%
d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. PROCEDIMENTAL	10%
e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. PROCEDIMENTAL	10%
f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. PROCEDIMENTAL	10%
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental. ACTITUDES	20%
RA2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.	25%
a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. TEÓRICO	25%
b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. ACTIVIDADES	15%
c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos. PROCEDIMENTAL	20%
d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas. PROCEDIMENTAL	20%
e) Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación. ACTITUDINAL	10%
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental. ACTITUDINAL	10%
RA3. 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%
a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. TEÓRICO	25%
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 necesarios. PROCEDIMENTAL	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. PROCEDIMENTAL	10%
d) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas. ACTITUDINAL	10%

e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. ACTIVIDAD	15%
f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. PROCEDIMENTAL	10%
g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. PROCEDIMENTAL	10%
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. ACTITUDINAL	10%
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.	25%
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. ACTIVIDAD	15%
b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. PROCEDIMENTAL	13%
c) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas. ACTITUDINAL	10%
d) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas. TEÓRICO	25%
e) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos. PROCEDIMENTAL	13%
f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. PROCEDIMENTAL	14%
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. ACTITUDINAL	10%
RA5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	5 %
a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración. PROCEDIMENTAL	20%
b) Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina. EXAMEN TEÓRICO	25%
c) Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración. ACTIVIDADES	15%
d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas. PROCEDIMENTAL	20%
e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental. ACTITUDINAL	20%

ASPECTOS CURRICULARES MÍNIMOS QUE SE CONSIDERAN BÁSICOS PARA SUPERAR EL MÓDULO

De acuerdo con el artículo 25 del Decreto 4/2010, de 28 de enero, se determinan los aspectos curriculares mínimos que se consideran básicos para superar el módulo profesional.

Estos aprendizajes representan aquellos conocimientos, procedimientos y desempeños profesionales que se consideran imprescindibles para acreditar un nivel elemental de competencia en las operaciones de preelaboración culinaria. Su selección se realiza atendiendo a los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del currículo oficial y al carácter eminentemente práctico y profesionalizador del módulo.

La consideración de determinados aspectos como básicos **no supone la exclusión del resto de los resultados de aprendizaje o criterios de evaluación**, que serán igualmente impartidos y evaluados conforme a las ponderaciones establecidas en esta programación.

RA	Aspectos curriculares básicos para superar el módulo	CE relacionados
RA1. Acopio y distribución de materias primas	Interpretar instrucciones y documentación básica de aprovisionamiento; seleccionar, comprobar y trasladar correctamente las materias primas, respetando las condiciones de higiene, seguridad y protección medioambiental.	RA1: **b, d, e, f, g**
RA2. Maquinaria, batería, útiles y herramientas	Reconocer la utilización básica de maquinaria, batería, útiles y herramientas y realizar su preparación, puesta en marcha y mantenimiento elemental con seguridad e higiene.	RA2: **b, c, d, e, f**
RA3. Operaciones previas y cortes básicos	Preparar y limpiar correctamente las materias primas, seleccionar los equipos y herramientas adecuados y ejecutar cortes básicos respetando los procedimientos, la seguridad y la higiene.	RA3: **a, b, c, d, e, f, h**
RA3. Conservación intermedia	Aplicar procedimientos básicos de conservación intermedia adecuados a las materias primas y a su utilización posterior.	RA3: **g**
RA4. Cortes específicos y piezas con denominación	Reconocer y ejecutar los cortes específicos y piezas más habituales, realizando correctamente las operaciones previas y aplicando las medidas de seguridad, higiene y conservación necesarias.	RA4: **b, c, d, e, f, g**

El **RA5, relativo a la regeneración de materias primas**, será impartido y evaluado y contribuirá a la calificación final con la ponderación establecida del **5 %**, si bien no se considera un aspecto curricular mínimo imprescindible para la superación del módulo.

BLOQUES DE CONTENIDO DEL MÓDULO PROFESIONAL

BLOQUE	DENOMINACIÓN	UUTT	RA
BLOQUE 1	Acopio y distribución de materias primas	2	1
BLOQUE 2	Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas	1	2
BLOQUE 3	Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas. Tratamientos básicos	3	3
BLOQUE 4	Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación	3	4
BLOQUE 5	Regeneración de materias primas	4	5

CONTENIDOS TRANSVERSALES:

A lo largo de las actividades prácticas se trabajarán y valorarán una serie de **actitudes profesionales vinculadas al sector de la hostelería y a los Objetivos de Desarrollo Sostenible**, como la prevención de riesgos laborales, la responsabilidad, la autonomía, la higiene, el trabajo en equipo, el uso responsable de los recursos y la sostenibilidad.

Estas actitudes no se valorarán de forma subjetiva, sino mediante **indicadores concretos, observables y medibles**, integrados en las rúbricas de evaluación práctica y vinculados a los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y competencias para la empleabilidad del módulo.

TEMPORALIZACIÓN

HORARIO

LUNES (TEORÍA)	MIÉRCOLES (PRÁCTICA)	JUEVES (PRÁCTICA)
13,45 A 14,35	08,40 A 10,25 13,45 A 14,35	11,45 A 12,35

JUSTIFICACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS

En el módulo profesional **3034. Técnicas elementales de preelaboración**, la enseñanza se organiza mediante actividades de carácter teórico y práctico que, aunque pueden desarrollarse en momentos diferenciados, mantienen una relación continua y complementaria.
Esta organización responde al carácter eminentemente práctico y profesionalizador del módulo. Los conocimientos necesarios para comprender los procesos, materias primas, maquinaria, técnicas, normas de higiene y seguridad sirven de base para su posterior aplicación en situaciones reales o simuladas de trabajo en cocina.

La metodología adoptada es coherente con la Orden EDU/47/2024, que establece para los ciclos de Grado Básico un enfoque práctico, flexible e integrador, favoreciendo la autonomía, el trabajo en equipo y el desarrollo de situaciones competenciales adaptadas a las características del alumnado.

1. Integración de conocimientos y práctica profesional

Los aprendizajes de carácter más conceptual se trabajan de manera progresiva mediante explicaciones, actividades y pruebas escritas, proporcionando al alumnado los conocimientos necesarios para comprender, interpretar y justificar posteriormente su actuación práctica.

Paralelamente, las sesiones de taller permiten aplicar esos conocimientos mediante situaciones propias del trabajo en cocina: acopio y distribución de materias primas, preparación y utilización de maquinaria, batería, útiles y herramientas, limpieza y acondicionamiento de géneros, realización de cortes básicos y específicos, conservación intermedia y regeneración.
La teoría y la práctica, por tanto, no se entienden como ámbitos independientes, sino como dos vías complementarias para alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo.

2. Organización del aprendizaje práctico

El trabajo práctico se desarrolla de forma **progresiva, recurrente e integrada**, de manera que los aprendizajes adquiridos vuelven a aparecer en situaciones posteriores con un mayor grado de autonomía y dificultad.
La propia dinámica de una cocina profesional hace que diferentes aprendizajes deban aplicarse simultáneamente. En una misma práctica el alumnado puede seleccionar y preparar materias primas, utilizar maquinaria y herramientas, ejecutar operaciones de limpieza y corte, aplicar procedimientos de conservación y, al mismo tiempo, mantener las condiciones de higiene, seguridad, orden y sostenibilidad necesarias.
Este planteamiento permite aproximar el aprendizaje a situaciones profesionales reales y facilita la transferencia de lo aprendido entre las distintas actividades y unidades de trabajo.

TEMPORALIZACIÓN DE CONTENIDOS PRÁCTICOS POR UT

Se trabajan todas las UUTT en parte en cada evaluación. El reparto de horas por evaluación y por UT esta proporcionado a su peso por el porcentaje asignado en los RA:
1º Evaluación. 56 HORAS
UD 1 (RA2): 14 horas UD 2 (RA1): 8 horas UD 3 (RA3 RA4): 31 horas UD 4 (RA5): 3 horas
2º Evaluación. 40 HORAS
UD 1 (RA2): 10 horas UD 2 (RA1): 6 horas UD 3 (RA3 RA4): 22 horas UD 4 (RA5): 2 horas
3º Evaluación. 51 HORA
UD 1 (RA2): 13 horas UD 2 (RA1): 8 horas UD 3 (RA3 RA4): 28 horas UD 4 (RA5): 2 horas

TEMPORALIZACIÓN DE CONTENIDOS TEÓRICOS POR UUTT

1º EVALUACIÓN			2º EVALUACIÓN			3º EVALUACIÓN		
	UT	HORAS		UT	HORAS		UT	HORAS

10 HORAS	UT1-RA2	6	11 HORAS			12 HORAS		
	UT2-RA1	4					UT3-RA3 RA4	9
				UT3-RA3 RA4	11		UT4-RA5	3

FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO
En el primer curso del Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración, y de acuerdo con la organización establecida por el centro para el presente curso, no se desarrolla formación en empresa u organismo equiparado vinculada a este módulo profesional. Por tanto, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo profesional 3034, Técnicas elementales de preelaboración culinaria se desarrollarán y evaluarán íntegramente en el centro educativo durante el presente curso.

METODOLOGÍA:
La metodología hace referencia al conjunto de normas y decisiones que se han de tomar para orientar el desarrollo en el aula de los procesos de enseñanza y aprendizaje.
Principios metodológicos:
La programación didáctica del módulo se fundamenta en un enfoque metodológico constructivista, que sitúa al alumnado como protagonista activo de su propio aprendizaje. Se parte de sus conocimientos y experiencias previas para favorecer aprendizajes significativos, relacionando progresivamente los nuevos contenidos con situaciones propias del entorno profesional de la cocina.
Los aprendizajes funcionales adquieren especial importancia en este módulo, de carácter eminentemente práctico. Las actividades se orientan a la aplicación de las técnicas de preelaboración en situaciones simuladas o reales de trabajo. Así, en las prácticas de cocina y en los servicios, el alumnado realiza el acopio y distribución de materias primas, prepara maquinaria, útiles y herramientas y ejecuta las operaciones previas de limpieza, acondicionamiento, corte, conservación o regeneración necesarias en función de la utilización posterior de cada producto.
De este modo, el aprendizaje se vincula directamente con el “saber hacer” y el “saber actuar” en un contexto profesional, favoreciendo la adquisición progresiva de los resultados de aprendizaje, las competencias profesionales y las competencias para la empleabilidad asociadas al módulo.
Estrategias didácticas y líneas de actuación:
La metodología combinará estrategias expositivas breves con demostraciones prácticas, aprendizaje por tareas, práctica guiada y progresiva y resolución de situaciones propias del entorno profesional de cocina.
Se priorizará el **aprendizaje mediante la práctica**, de forma que el alumnado observe inicialmente los procedimientos, los reproduzca con apoyo y avance progresivamente hacia una ejecución más autónoma. Las tareas se organizarán de menor a mayor dificultad, reforzando especialmente la adquisición de hábitos de trabajo, seguridad, higiene, orden y responsabilidad profesional.
Se podrán utilizar estrategias como la **clase invertida**, cuando las características del contenido y del grupo lo permitan, mediante vídeos breves, presentaciones, cuestionarios u otros materiales accesibles que faciliten la preparación o el repaso de determinados aprendizajes.
Se favorecerá una participación activa mediante tareas de preelaboración, resolución de pequeños supuestos profesionales, organización por puestos de trabajo y prácticas vinculadas a situaciones reales o simuladas de cocina. El profesorado actuará como guía del proceso, ofreciendo demostraciones, instrucciones secuenciadas, supervisión y retroalimentación individualizada.
La diversidad del alumnado se atenderá mediante apoyos visuales, demostraciones prácticas, instrucciones claras y secuenciadas, listas de comprobación, adaptación de tiempos, agrupamientos flexibles y actividades de refuerzo o ampliación.

Se mantendrá una conexión constante con el entorno profesional, favoreciendo la adquisición de hábitos, procedimientos y actitudes propias del trabajo en una cocina profesional y el desarrollo progresivo de la autonomía y del trabajo en equipo.

Actividades

- **Inicio y motivación:** activación de conocimientos y experiencias previas mediante preguntas, imágenes, vídeos breves, demostraciones, reconocimiento de materias primas, maquinaria o utensilios y pequeños cuestionarios**.**
- **Desarrollo:** demostraciones del profesorado, práctica guiada y posteriormente autónoma, tareas de preelaboración, resolución de situaciones profesionales, rotación por puestos de trabajo y participación en prácticas o servicios reales o simulados.
- **Cierre y síntesis:** puesta en común de resultados, revisión de los procedimientos realizados, identificación de errores y propuestas de mejora, autoevaluación o coevaluación y registro de los principales aprendizajes adquiridos.

Organización de espacios, materiales, textos y recursos

- Espacios del centro disponibles para actividades teóricas, trabajo con recursos digitales y actividades complementarias.
- Aula-taller de cocina y demás espacios profesionales disponibles para el desarrollo de las prácticas.
- Maquinaria, batería, útiles, herramientas y materias primas necesarias para las actividades de preelaboración.
- Fichas técnicas, hojas de trabajo, documentos de aprovisionamiento, listas de comprobación, rúbricas y demás documentación profesional.
- Recursos audiovisuales y digitales: presentaciones, vídeos, cuestionarios, aula virtual y otros materiales de apoyo.

La utilización de los espacios y recursos se organizará en función de la naturaleza de las actividades. Las actividades de carácter conceptual y documental se desarrollarán preferentemente en el aula ordinaria o en los espacios del centro que resulten adecuados, mientras que las actividades de carácter práctico se realizarán en el aula-taller de cocina.

En las sesiones prácticas, la distribución de maquinaria, herramientas, materias primas y puestos de trabajo se realizará en función de las tareas programadas, del número de alumnos y alumnas y de las condiciones de seguridad. Al comienzo de cada práctica se organizarán los recursos necesarios y, al finalizar, el alumnado participará en las operaciones de recogida, limpieza, conservación y correcta colocación del material utilizado.

Organización de agrupamientos, desdobles y apoyos

El módulo se imparte al grupo completo, sin que estén previstos inicialmente desdobles ni apoyos docentes específicos.

En las actividades prácticas se establecerán **agrupamientos flexibles**, adaptados a la naturaleza de cada tarea, a los recursos y equipamiento disponibles y a las necesidades del alumnado. Se podrá trabajar de forma individual, por parejas o en pequeños grupos, favoreciendo progresivamente la autonomía, la responsabilidad individual y el trabajo cooperativo.

Cuando las características de una práctica, la utilización de determinados equipos o las condiciones de seguridad lo requieran, se organizarán rotaciones por puestos de trabajo para facilitar una ejecución adecuada y segura de las tareas.

Si durante el curso se produjeran modificaciones organizativas o se incorporaran medidas de apoyo, estas se reflejarán en el seguimiento de la programación.

Seguridad y utilización del aula-taller

El carácter práctico del módulo y la utilización de cuchillería, herramientas, equipos y maquinaria hacen necesaria una formación previa y continua en materia de prevención de riesgos laborales y seguridad.

Los aprendizajes relacionados con la utilización segura de maquinaria, batería, útiles y herramientas se abordarán de forma específica **antes de su utilización práctica**, especialmente en la unidad de trabajo vinculada al **RA2**, y se reforzarán posteriormente de manera transversal durante el desarrollo de los **RA3, RA4 y RA5**.

Antes de utilizar una máquina, herramienta o equipo, el alumnado recibirá información y, cuando proceda, demostración práctica sobre su funcionamiento, riesgos asociados, medidas preventivas, sistemas de protección y procedimiento correcto de utilización y limpieza.

La utilización de los equipos estará condicionada a que el alumnado haya recibido previamente las correspondientes instrucciones de seguridad y demuestre una comprensión suficiente de las mismas. El profesorado determinará el grado de supervisión necesario en función del equipo utilizado, la tarea y el nivel de autonomía alcanzado.

Durante las prácticas será obligatorio respetar las normas de higiene, uniformidad y seguridad establecidas para el aula-taller, así como utilizar los **equipos de protección individual cuando resulten necesarios**. Cualquier avería, anomalía, accidente o situación de riesgo deberá comunicarse inmediatamente al profesorado.

La formación preventiva no se limitará a una unidad concreta, sino que será objeto de **observación y refuerzo permanente** durante todas las actividades prácticas del módulo.

RA	Aplicación de las medidas de seguridad
RA2	Preparación, puesta en marcha, utilización básica y mantenimiento de maquinaria, batería, útiles y herramientas.
RA3	Seguridad en preparación, limpieza, manipulación y cortes básicos.
RA4	Seguridad en la obtención de cortes específicos y piezas.
RA5	Utilización segura de equipos empleados en procesos de regeneración.

Medidas de atención a la diversidad

La programación atenderá a la diversidad de capacidades, ritmos de aprendizaje, autonomía y necesidades del alumnado mediante una metodología flexible e inclusiva, procurando que todo el grupo pueda participar y progresar en la adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para el módulo.

Medidas ordinarias

- Instrucciones breves, claras y secuenciadas, acompañadas cuando sea necesario de demostraciones y apoyos visuales.
- División de las tareas complejas en pasos más sencillos y utilización de listas de comprobación.
- Repetición y práctica guiada de los procedimientos antes de exigir una ejecución autónoma.
- Adaptación de ritmos y tiempos de trabajo.
- Agrupamientos flexibles y apoyo entre iguales.
- Actividades de refuerzo para los aprendizajes no consolidados y de ampliación para el alumnado que avance con mayor autonomía.
- Seguimiento individual y retroalimentación frecuente durante las prácticas.

Medidas específicas para alumnos con necesidad específica de apoyo educativo (NEAE)

Cuando las necesidades individuales lo requieran, se aplicarán las medidas acordadas con tutoría, orientación y el equipo docente. Podrán incluir la adaptación de la presentación de la información, apoyos visuales y escritos, secuenciación más detallada de las tareas, adaptación

de tiempos, ubicación y organización del puesto de trabajo, utilización de recursos de apoyo y adaptación de las condiciones de realización de las actividades y pruebas.

Estas medidas no supondrán una reducción de los resultados de aprendizaje ni de los criterios de evaluación establecidos**,** sino una adaptación de los medios, tiempos y procedimientos para facilitar que el alumnado pueda demostrar los aprendizajes adquiridos

PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS DEL CENTRO

Contribución a los planes, programas y proyectos del centro

- El desarrollo de esta programación se realizará de manera coordinada con las líneas establecidas en el Proyecto Educativo de Centro, la Programación General Anual, el Plan de Atención a la Diversidad, el Plan de Convivencia y demás documentos institucionales que resulten de aplicación.
- Desde el módulo se contribuirá especialmente al desarrollo de actuaciones relacionadas con la convivencia y el trabajo cooperativo, la igualdad de oportunidades, la inclusión educativa, la prevención de riesgos, la sostenibilidad, el uso responsable de los recursos y la adquisición de hábitos profesionales.
- Cuando durante el curso se desarrollen proyectos o actividades de centro relacionados con los resultados de aprendizaje del módulo, podrán incorporarse a las unidades de trabajo siempre que contribuyan a la adquisición de los correspondientes criterios de evaluación.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

En el momento de elaboración de esta programación no se encuentran previstas actividades complementarias o extraescolares específicas del módulo.

No obstante, podrán incorporarse durante el curso aquellas actividades aprobadas por el Departamento o por el centro que guarden relación con los resultados de aprendizaje del módulo, tales como visitas profesionales, demostraciones, talleres, charlas o participación en actividades relacionadas con el sector de la hostelería y la restauración.

En caso de realizarse, su desarrollo se integrará en las unidades de trabajo correspondientes y se determinará previamente su vinculación con los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación implicados.

EVALUACIÓN

Características de la evaluación

- **Criterial**, tomando como referentes los resultados de aprendizaje y sus correspondientes criterios de evaluación.
- **Continua**, desarrollándose a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje mediante la recogida sistemática de evidencias.
- **Formativa**, permitiendo detectar dificultades, proporcionar retroalimentación y adoptar medidas de mejora.
- **Integradora**, teniendo en cuenta el conjunto de aprendizajes desarrollados en el módulo.
- **Objetiva**, mediante criterios, instrumentos y procedimientos previamente establecidos y conocidos por el alumnado.

Instrumentos de evaluación, criterios de calificación y procedimientos

La calificación del módulo tendrá como referentes los **resultados de aprendizaje (RA) y sus criterios de evaluación (CE)**. Para comprobar su grado de adquisición se utilizarán diferentes tipos de evidencias e instrumentos, de acuerdo con la vinculación y ponderación establecida para cada CE en esta programación.

Tipo de evidencia	Instrumento principal	Peso
Actividades y trabajos vinculados a las unidades de trabajo	Actividades evaluables, trabajos y tareas de aula	**15 %**
Conocimientos conceptuales y técnicos	Pruebas o exámenes teóricos	**25 %**
Procedimientos, destrezas y habilidades profesionales	Observación sistemática de la práctica mediante rúbrica	**40 %**
Actitudes y hábitos profesionales vinculados al sector	Observación sistemática mediante rúbrica con indicadores concretos, observables y medibles	**20 %**
TOTAL		**100 %**

Actividades y trabajos (15 %): permitirán valorar determinados criterios de evaluación mediante tareas, ejercicios, análisis, identificación, interpretación de documentación profesional u otros trabajos relacionados con las unidades de trabajo.

Pruebas teóricas (25 %): se utilizarán para comprobar la adquisición de los conocimientos conceptuales y técnicos vinculados a los correspondientes criterios de evaluación.

Procedimientos, destrezas y habilidades profesionales (40 %): se valorarán mediante observación sistemática y rúbricas durante las actividades realizadas en el aula-taller, incluyendo las operaciones de acopio, utilización de maquinaria y útiles, preparación y limpieza de materias primas, cortes, conservación y regeneración.

Actitudes y hábitos profesionales (20 %): se valorarán mediante rúbricas a partir de comportamientos profesionales concretos, observables y medibles vinculados a los RA, CE y competencias para la empleabilidad, como la higiene, seguridad, responsabilidad, autonomía, organización, trabajo en equipo, eficiencia, sostenibilidad y uso responsable de los recursos.

Proceso de evaluación continua y calificación en la evaluación final ordinaria y extraordinaria

Evaluaciones parciales:

La calificación de cada evaluación se obtendrá a partir de la valoración ponderada de los **resultados de aprendizaje y criterios de evaluación trabajados hasta ese momento**, conforme a las ponderaciones establecidas en esta programación.

Los resultados de aprendizaje o criterios de evaluación que no hayan alcanzado un nivel suficiente podrán ser objeto de recuperación mediante **nuevas evidencias de aprendizaje**, utilizando instrumentos adecuados a su naturaleza:

- **Pruebas teóricas:** mediante pruebas específicas de recuperación de los criterios de evaluación pendientes.
- **Actividades y trabajos:** mediante su realización, corrección o, cuando proceda, mediante una actividad equivalente que permita valorar los mismos criterios de evaluación.
- **Procedimientos, destrezas y habilidades prácticas:** podrán ser nuevamente observados y evaluados en prácticas posteriores, dado el carácter progresivo y recurrente de los aprendizajes del módulo, o mediante una prueba práctica específica cuando sea necesario.
- **Actitudes y hábitos profesionales:** se recuperarán mediante la observación de su evolución y mejora en prácticas posteriores, utilizando los mismos indicadores y rúbricas establecidos para su evaluación.

La recuperación no se considerará automática por el mero transcurso de las evaluaciones, sino que deberá existir **una nueva evidencia que permita comprobar que el aprendizaje pendiente ha sido adquirido**.

Los resultados de aprendizaje o criterios de evaluación que continúen sin superarse al finalizar el proceso ordinario podrán recuperarse en la evaluación final mediante las actividades o pruebas que correspondan a la naturaleza de los aprendizajes pendientes.

Pérdida del derecho a evaluación continua
El alumnado que supere un **20 % de faltas de asistencia**, de acuerdo con los criterios establecidos por el Departamento, perderá el derecho a la evaluación continua.

En ese caso, para superar el módulo deberá presentarse a la evaluación final ordinaria realizando:

- Entrega de las actividades no realizadas o no superadas
- Prueba teórica para los RA vinculados a los contenidos conceptuales.
- Prueba práctica que permita valorar los RA y CE prácticos no acreditados, mediante operaciones de preelaboración relacionadas con los contenidos del módulo y evaluadas con las mismas rúbricas o instrumentos utilizados durante el curso.

Evaluación ordinaria
Para superar el módulo será necesario obtener una calificación final igual o superior a **5** y haber alcanzado los **aspectos curriculares mínimos considerados básicos** establecidos en esta programación. No será necesario haber superado individualmente la totalidad de los criterios de evaluación ni todos los resultados de aprendizaje.

En la evaluación final ordinaria, el alumnado que no haya alcanzado alguno de los aspectos curriculares mínimos o cuya calificación final sea inferior a 5 realizará las actividades o pruebas necesarias para aportar nuevas evidencias de los aprendizajes pendientes. Estas podrán consistir, según la naturaleza de los criterios de evaluación implicados, en pruebas teóricas, actividades o trabajos evaluables y/o pruebas prácticas de preelaboración.

Calificación final del módulo:
La calificación final del módulo se obtendrá mediante la suma ponderada de las calificaciones correspondientes a los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, aplicando las ponderaciones establecidas en esta programación.
El redondeo de las calificaciones se realizará al entero superior cuando la parte decimal sea igual o superior a cinco décimas.

Evaluación final extraordinaria
El alumnado que no supere el módulo en la evaluación final ordinaria dispondrá de la convocatoria correspondiente prevista en la normativa. La recuperación se centrará en los **aspectos curriculares mínimos no alcanzados y/o en aquellos aprendizajes pendientes necesarios para alcanzar una calificación final igual o superior a 5**.
Para ello podrán utilizarse pruebas teóricas, actividades o trabajos evaluables y pruebas prácticas, en función de la naturaleza de los criterios de evaluación implicados.

Una vez incorporadas las nuevas evidencias, la calificación final se calculará aplicando las mismas ponderaciones establecidas para los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación durante el curso.

Medidas para alumnado con NEAE

Las condiciones de realización de las actividades y pruebas de evaluación se adaptarán a las necesidades específicas del alumnado, en coordinación con el Departamento de Orientación, tutoría y equipo docente.

Podrán contemplarse, cuando resulte necesario, ampliación de tiempos, adaptación del formato de las pruebas, instrucciones más breves y secuenciadas, apoyos visuales, listas de comprobación, organización específica del puesto de trabajo o utilización de otros recursos de apoyo.

Estas medidas facilitarán el acceso a la evaluación sin modificar ni reducir los resultados de aprendizaje ni los criterios de evaluación establecidos para el módulo.

Alumnado con el módulo pendiente

Actualmente no existe alumnado con el módulo pendiente. En caso de producirse esta situación, se establecerá el correspondiente plan de recuperación de acuerdo con las directrices del Departamento y del centro.

Seguimiento y evaluación de la programación

El seguimiento y evaluación de la programación del módulo se realiza de forma conjunta con el resto del ciclo formativo en el contexto del Departamento de Hostelería y Turismo. Se trata de un proceso continuo y sistemático que busca mejorar la práctica docente y la eficacia del proceso de enseñanza-aprendizaje.
Se llevarán a cabo, al menos un seguimiento al término de cada evaluación coincidiendo con los finales de cada trimestre, en los que se revisarán:

- El desarrollo real de la programación respecto a lo previsto.
- Las posibles desviaciones en la temporalización.
- Las dificultades detectadas en el alumnado.
- La adecuación de los métodos, recursos, evaluación y resultados obtenidos.

Si procede, se propondrán modificaciones justificadas**,** que se reflejarán en la Memoria del Módulo**,** integrada en la Memoria del Departamento**.**

Evaluación de la práctica docente

De forma paralela al seguimiento de la programación, se llevará a cabo una evaluación de la práctica docente**,** con el fin de ajustar metodologías, recursos y evaluación a las necesidades reales del alumnado. Esta evaluación se realizará al final de cada trimestre, en coordinación con el resto del profesorado del ciclo.

Se podrán utilizar instrumentos de autoevaluación del profesorado, cuestionarios de feedback anónimo al alumnado y rúbricas de observación interna. Las conclusiones se analizarán en el seno del Departamento para establecer mejoras continuas**.**

Información a alumnado y familias

A comienzo de curso, el alumnado será informado de los contenidos, resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y sistema de calificación, con especial atención a las condiciones de la evaluación continua y los instrumentos de evaluación.
En el caso de alumnado menor de edad, esta información también se hará llegar a las familias. La comunicación se mantendrá de forma constante durante el curso mediante tutorías, boletines de evaluación y canales telemáticos del centro.

CALENDARIO EVALUACIONES

Curso 26/27	Evaluación inicial	1º ev	2º ev	1º ev. final	2º ev final
Fechas clave	21-10-2026	17-12-2026	17-3-2027	9-6-2027	24-6-2027

PARTE III. UNIDADES DE TRABAJO

UD1. LAS ZONAS Y EL EQUIPAMIENTO DE LA COCINA			
TEMPORALIZACIÓN	Teoría: 1º ev. 6 horas. Práctica: 1º,2º,3º (37 horas). Total: 43 horas		
Bloque de contenido	2	R.A. 2	Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.
CONTENIDOS CURRICULARES	**Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:** • Clasificación de los equipos de cocina. • Protocolos de ahorro energético. • Condiciones específicas de seguridad que debe reunir el mobiliario, los equipos, la maquinaria y las herramientas de cocina. • Principios de los circuitos en cocina. • Separación de zonas: limpio/sucio, frío/calor, alimentos/productos de limpieza. **Maquinaria de cocina:**		

- Descripción, características y clasificación.
- Ubicación y distribución.
- Procedimientos de uso, funcionamiento y mantenimiento.
- Medidas de prevención y seguridad en el manejo de útiles y maquinaria.
- Sistemas y métodos de limpieza aplicados a equipos y materiales. Procedimientos habituales.
- Empleo eficiente de la energía.

Batería, útiles y herramientas:

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

RA / CE

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

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

ASPECTOS CURRICULARES MÍNIMOS EXIGIBLES

- Reconocer las aplicaciones básicas de la maquinaria, batería, útiles y herramientas más habituales de cocina. CE b.
- Realizar correctamente las operaciones básicas de puesta en marcha de la maquinaria utilizada en las prácticas. CE c.
- Preparar, limpiar y realizar el mantenimiento básico de maquinaria, batería, útiles y herramientas. CE d.
- Identificar y respetar las principales medidas de prevención y seguridad asociadas al trabajo con maquinaria, cuchillería, útiles y herramientas. CE e.
- Mantener durante el trabajo unas condiciones adecuadas de higiene, seguridad laboral y protección medioambiental. CE f.
- Respetar la organización de las zonas y circuitos de cocina durante el trabajo, evitando cruces inadecuados y manteniendo la separación entre limpio/sucio, alimentos/productos de limpieza y zonas de frío/calor. CE f

EVIDENCIAS E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

CE	Evidencia e instrumento
CE a) – Prueba teórica	**Prueba teórica**, calificada mediante escala numérica, sobre características y clasificación de maquinaria, batería, útiles y herramientas.
CE b) – Actividad evaluable	**Actividad evaluable** de reconocimiento y relación entre equipos, útiles, herramientas y sus aplicaciones, calificada mediante rúbrica.

CE c) y d) – Observación procedimental	**Observación sistemática de la práctica** durante la puesta en marcha, preparación, utilización, limpieza y mantenimiento de equipos y herramientas, mediante rúbrica procedimental.
CE e) y f) – Observación de actitudes profesionales	**Observación sistemática de las actitudes y hábitos profesionales** relacionados con prevención, seguridad, higiene y protección medioambiental, mediante rúbrica con indicadores concretos, observables y medibles.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Actividades de inicio y motivación

- Recorrido guiado por el aula-taller para identificar las diferentes zonas de una cocina profesional.
- Actividad inicial de reconocimiento de maquinaria, batería, útiles y herramientas disponibles en el taller.
- Actividad visual mediante un juego para detectar conocimientos previos.

Actividades de desarrollo

- Identificación de las distintas zonas y circuitos de trabajo de la cocina.
- Clasificación de maquinaria, batería, útiles y herramientas según sus características y aplicaciones.
- Inventario y clasificación de maquinaria, útiles y herramientas.
- Demostraciones del profesorado sobre preparación, puesta en marcha, utilización y parada de los principales equipos.
- Prácticas guiadas y progresivas de utilización de maquinaria y equipos.
- Reconocimiento y manejo básico de cuchillería.
- Limpieza, mantenimiento básico y correcta colocación de equipos, batería, útiles y herramientas.
- Organización y recogida del puesto de trabajo.
- Identificación práctica de riesgos asociados a cada equipo y aplicación de las correspondientes medidas preventivas.
- Aplicación de medidas de ahorro energético y uso responsable de los recursos.
- Rotación por puestos de trabajo para favorecer el conocimiento de diferentes equipos y herramientas.

Actividades de cierre y síntesis

- Actividad evaluable de identificación, clasificación y aplicación de maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- Prueba teórica sobre los contenidos trabajados.
- Ejecución práctica de preparación, puesta en marcha, utilización, limpieza y mantenimiento básico de los equipos seleccionados.
- Revisión grupal de errores frecuentes y principales normas de seguridad.

RECURSOS ESPACIOS Y EQUIPAMIENTO

- Aula ordinaria.
- Aula-taller de cocina.
- Maquinaria y equipos disponibles en el taller.
- Batería de cocina.
- Utensilios y herramientas.
- Cuchillería.
- Uniformidad profesional.
- Productos y materiales adecuados para las prácticas de limpieza y mantenimiento.
- Presentaciones, fotografías y vídeos demostrativos.
- TEAMS y recursos digitales.
- Rúbricas de evaluación práctica.

SEGURIDAD Y PREVENCIÓN

Antes de utilizar cualquier maquinaria, equipo, útil o herramienta, el alumnado recibirá las correspondientes instrucciones y demostraciones sobre su funcionamiento, riesgos asociados y medidas preventivas.

Se prestará especial atención a la prevención de cortes, quemaduras, atrapamientos, caídas y riesgos eléctricos, así como al uso correcto de cuchillería, maquinaria y productos destinados a la limpieza.
El alumnado no utilizará de forma autónoma aquellos equipos para los que no haya recibido previamente las instrucciones de seguridad correspondientes.
Se exigirá una correcta uniformidad, higiene personal, orden y limpieza del puesto de trabajo y utilización de los equipos de protección que resulten necesarios.
El cumplimiento de las normas de higiene, prevención de riesgos laborales, seguridad y protección medioambiental será objeto de observación continua durante las actividades prácticas.

UD2. EL ACOPIO Y LA DISTRIBUCIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS			
TEMPORALIZACIÓN	Teoría: 1º ev. 4 horas. Práctica: 1º,2º,3º (22 horas). Total: 26 horas		
Bloque de contenido	1	RA 1	RA1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.
CONTENIDOS CURRICULARES	**Acopio y distribución de materias primas:** • Documentos relacionados con el aprovisionamiento. • Área de cocina y departamentos implicados. Estructuras organizativas, funcionales y competencias básicas del personal. • Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros. Formalización y traslado. • Solicitud, recepción y almacenamiento de géneros mediante procedimientos 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.		
RA / CE			
RA1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas. • **CE a)** Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio. • **CE b)** Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas. • **CE c)** Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas. • **CE d)** Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. • **CE e)** Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. • **CE f)** Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. • **CE g)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.		
ASPECTOS CURRICULARES MÍNIMOS EXIGIBLES			
• Interpretar correctamente las instrucciones básicas relacionadas con el acopio y distribución de materias primas. **CE b)**. • Cumplimentar correctamente una hoja sencilla de solicitud de géneros. **CE c)**. • Seleccionar los productos respetando la prioridad en su consumo y una correcta rotación de existencias. **CE d)**. • Comprobar que las materias primas recibidas coinciden, en cantidad y condiciones básicas de calidad, con las solicitadas. **CE e)**. • Trasladar las materias primas hasta los lugares de trabajo utilizando los procedimientos adecuados. **CE f)**.		

Mantener durante las operaciones de acopio, recepción, almacenamiento y distribución unas condiciones adecuadas de higiene, seguridad laboral y protección medioambiental. **CE g)**.

EVIDENCIAS E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

CE	Evidencia e instrumento
CE a) – Prueba teórica	Prueba teórica, calificada mediante escala numérica, sobre documentación relacionada con el aprovisionamiento, organización básica del área de cocina, almacenamiento y clasificación de materias primas.
CE c) – Actividad evaluable	Actividad evaluable de cumplimentación de una hoja de solicitud de géneros, calificada mediante rúbrica o lista de cotejo.
CE b), d), e) y f) – Observación procedimental	Observación sistemática de la práctica durante la interpretación de instrucciones, selección de productos, comprobación de cantidad y calidad y traslado de materias primas, mediante rúbrica procedimental.
CE g) – Observación de actitudes profesionales	Observación sistemática de las actitudes y hábitos profesionales relacionados con higiene, seguridad laboral y protección medioambiental durante las operaciones de acopio y distribución, mediante rúbrica con indicadores concretos, observables y medibles.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Actividades de inicio y motivación

- Reconocimiento de almacenes, cámaras y espacios destinados al aprovisionamiento y conservación de materias primas.
- Actividad inicial de identificación y clasificación de diferentes materias primas utilizadas habitualmente en cocina.
- Análisis sencillo de una situación profesional: «Tenemos que preparar una práctica, ¿qué necesitamos pedir, dónde está almacenado y cómo lo llevamos hasta cocina?».

Actividades de desarrollo

- Identificación de los documentos básicos relacionados con el aprovisionamiento.
- Interpretación de órdenes e instrucciones sencillas de trabajo.
- Cumplimentación de hojas de solicitud de materias primas.
- Clasificación de materias primas según sus características y aplicaciones.
- Identificación de materias primas habituales en la gastronomía y restauración de Cantabria.
- Prácticas de selección de materias primas atendiendo a su prioridad de consumo y correcta rotación.
- Comprobación de cantidades, estado general, fechas, envases y condiciones básicas de los productos recibidos.
- Prácticas reales o simuladas de recepción y almacenamiento de géneros.
- Distribución y traslado de materias primas desde las zonas de almacenamiento hasta los puestos de trabajo.
- Organización y control básico de cámaras y almacenes.
- Aplicación durante todo el proceso de las normas de higiene, seguridad y utilización responsable de los recursos.

Actividades de cierre y síntesis

- Actividad evaluable de identificación de la distinta documentación relacionada con el acopio.
- Prueba teórica sobre los contenidos trabajados.
- Observación práctica de los procesos de acopio para los distintos menús realizados en el centro.
- Revisión conjunta de los errores más habituales en la recepción, almacenamiento y distribución de géneros.

RECURSOS ESPACIOS Y EQUIPAMIENTO
• Aula ordinaria. • Aula-taller de cocina. • Almacén, cámaras frigoríficas y espacios de almacenamiento disponibles. • Materias primas utilizadas en las prácticas. • Envases, etiquetas y productos reales o simulados para actividades de recepción. • Equipos o medios disponibles para el transporte interno de mercancías. • Presentaciones, fotografías y recursos audiovisuales. • TEAMS y recursos digitales. • Rúbricas y listas de cotejo.
SEGURIDAD Y PREVENCIÓN
Durante las operaciones de recepción, almacenamiento y distribución se prestará especial atención al mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, a la correcta conservación de las materias primas y a la prevención de contaminaciones. El alumnado deberá respetar la correcta organización de cámaras y almacenes, la separación de alimentos respecto a productos no alimentarios y las condiciones de conservación que correspondan a cada género. En el traslado de materias primas se trabajarán pautas básicas de manipulación segura de cargas, prevención de caídas, golpes y derrames y utilización adecuada de los medios de transporte disponibles. Se fomentará una correcta rotación de las existencias, la reducción de mermas y desperdicios y el uso responsable de los recursos. El cumplimiento de las normas de higiene, seguridad laboral y protección medioambiental será objeto de observación continua durante las actividades prácticas.

UD3. LAS OPERACIONES DE PREELABORACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS			
TEMPORALIZACIÓN	Teoría: 2º Y 3º ev.(11+9) horas. Total 20 horas. Práctica: 1º,2º,3º (81 horas). Total: 101 horas		
Bloque de contenido	3 y 4	R.A. 3 y 4	**RA3.** Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas. **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.
CONTENIDOS CURRICULARES	**Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas. Tratamientos básicos:** • Términos culinarios relacionados con la preelaboración. • Clasificación gastronómica y comercial de las materias primas más utilizadas. Variedades, caracterización, cualidades, aplicaciones, tratamientos, comercialización y tratamientos intermedios de conservación necesarios. • Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. • Características específicas de los géneros en cocina. Aplicación de tratamientos en función de sus características y uso posterior. • Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación. • Tratamientos específicos para ciertas materias primas. • Interpretación de órdenes de trabajo.		

	• Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. • Tratamientos característicos. Fases de los procesos y riesgos de ejecución. • Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina. • Aplicación de procedimientos intermedios de conservación. • Protocolos de ahorro y aprovechamiento de géneros. • Procedimientos intermedios de conservación. • Medidas de prevención y seguridad. **Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación:** • Cortes específicos y piezas con denominación 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 / CE

RA3

- **CE a)** Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- **CE 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.
- **CE c)** Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- **CE d)** Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.
- **CE e)** Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- **CE f)** Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- **CE g)** Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- **CE h)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

RA4

- **CE 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.
- **CE b)** Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- **CE c)** Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.
- **CE d)** Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- **CE e)** Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- **CE f)** Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

- **CE g)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

ASPECTOS CURRICULARES MÍNIMOS EXIGIBLES

- Identificar las necesidades básicas de limpieza y preparación previa de las diferentes materias primas. **RA3-CE a)**.
- Seleccionar las técnicas, equipos, útiles y herramientas adecuados en función de la materia prima y del trabajo que se vaya a realizar. **RA3-CE b)**.
- Realizar correctamente las operaciones básicas de limpieza y preparación previas al corte. **RA3-CE c/ RA4-CEb)**.
- Manejar cuchillos, útiles y herramientas respetando las medidas fundamentales de prevención y seguridad. **RA3-CE d) / RA4-CE c)**.
- Reconocer los principales cortes básicos y sus aplicaciones. **RA3-CE e)**.
- Ejecutar correctamente los cortes básicos trabajados durante el curso. **RA3-CE f)**.
- Aplicar procedimientos adecuados de conservación intermedia a las materias primas preelaboradas. **RA3-CE g) / RA4-CE f)**.
- Obtener los cortes específicos y piezas con denominación propia trabajados durante el curso siguiendo los procedimientos establecidos. **RA4-CE d) y e)**.
- Realizar las operaciones de preelaboración respetando las normas higiénico-sanitarias. **RA3-CE h) / RA4-CE g)**.

EVIDENCIAS E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

CE	Evidencia e instrumento
RA3-CE a) – Prueba teórica	Prueba teórica, calificada mediante escala numérica, sobre necesidades de limpieza, preparación previa y características básicas de las materias primas.
RA3-CE e) – Actividad evaluable	Actividad evaluable de reconocimiento, clasificación y aplicación de cortes básicos a distintas materias primas, calificada mediante rúbrica.
RA3-CE b), c), f) y g) – Observación procedimental	Observación sistemática de la práctica durante la selección de técnicas y herramientas, preparación y limpieza de materias primas, ejecución de cortes básicos y aplicación de procedimientos intermedios de conservación, mediante rúbrica procedimental.
RA3-CE d) y h) – Observación de actitudes profesionales	Observación sistemática de las actitudes y hábitos profesionales relacionados con seguridad en el manejo de útiles y herramientas e higiene durante las operaciones de preelaboración, mediante rúbrica con indicadores concretos, observables y medibles.
RA4-CE d) – Prueba teórica	Prueba teórica, calificada mediante escala numérica, sobre características, denominaciones y aplicaciones de cortes específicos y piezas.
RA4-CE a) – Actividad evaluable	Actividad evaluable de relación entre materias primas, técnicas, posibles aplicaciones, equipos, útiles y herramientas, calificada mediante rúbrica.
RA4-CE b), e) y f) – Observación procedimental	Observación sistemática de la práctica durante la preparación de materias primas, obtención de cortes específicos y piezas con denominación y aplicación de procedimientos intermedios de conservación, mediante rúbrica procedimental.
RA4-CE c) y g) – Observación de actitudes profesionales	Observación sistemática de las actitudes y hábitos profesionales relacionados con seguridad, higiene y correcta ejecución de las operaciones, mediante rúbrica con indicadores concretos, observables y medibles.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Actividades de inicio y motivación

- Identificación visual de cortes básicos, cortes específicos y piezas con denominación.
- Actividad inicial de asociación entre materia prima, técnica de preelaboración, herramienta y posible utilización posterior.

- Demostraciones iniciales del profesorado sobre posición corporal, agarre del cuchillo y técnicas básicas de corte.

Actividades de desarrollo

- Interpretación de órdenes sencillas de trabajo.
- Limpieza, lavado, pelado, desbarbado, desespinado, deshuesado u otras operaciones previas adecuadas a cada género trabajado.
- Selección y utilización adecuada de cuchillos, utensilios y herramientas.
- Práctica progresiva de cortes básicos sobre diferentes materias primas.
- Práctica progresiva de cortes específicos y obtención de piezas con denominación propia.
- Aplicación de los cortes y piezas obtenidos en elaboraciones o prácticas posteriores.
- Prácticas de preelaboración de hortalizas, frutas, patatas y otros productos vegetales.
- Prácticas de preelaboración de pescados, carnes, aves u otras materias primas trabajadas durante el curso.
- Clasificación y aprovechamiento de recortes, subproductos y partes aprovechables.
- Aplicación de procedimientos de conservación intermedia.
- Organización, limpieza y recogida del puesto de trabajo.
- Aplicación continua de normas de higiene y seguridad.
- Repetición progresiva de las técnicas para mejorar precisión, rendimiento y autonomía.

Actividades de cierre y síntesis

- Actividades evaluables de identificación y aplicación de cortes básicos y específicos.
- Pruebas teóricas sobre los contenidos trabajados.
- Ejecución práctica de operaciones de limpieza, preparación, corte y obtención de piezas.
- Revisión colectiva de errores frecuentes en técnicas de corte, aprovechamiento y conservación.

RECURSOS ESPACIOS Y EQUIPAMIENTO

- Aula ordinaria.
- Aula-taller de cocina.
- Mesas y puestos de trabajo.
- Materias primas necesarias para las diferentes prácticas.
- Equipos disponibles para las operaciones de preelaboración.
- Cámaras y equipos disponibles para conservación intermedia.
- Material audiovisual y demostrativo.
- TEAMS y recursos digitales.
- Rúbricas de evaluación práctica.

SEGURIDAD Y PREVENCIÓN

Durante las actividades de preelaboración se prestará especial atención al manejo seguro de cuchillería, útiles, herramientas y maquinaria, así como a la correcta organización del puesto de trabajo.

Antes de realizar cualquier técnica nueva, el profesorado demostrará el procedimiento y las correspondientes medidas de seguridad.

Se trabajará específicamente la prevención de cortes, pinchazos, atrapamientos, caídas y otros riesgos derivados de la manipulación de materias primas y del uso de equipos y herramientas.

Se respetarán las normas de higiene personal, limpieza y desinfección, prevención de contaminaciones cruzadas y correcta conservación de las materias primas antes, durante y después de su manipulación.

Se fomentará el aprovechamiento de los géneros, la correcta gestión de residuos y la reducción de mermas y desperdicios.

El cumplimiento de las normas de higiene y seguridad será objeto de observación continua durante todas las prácticas.

UD4. LA REGENERACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS			
TEMPORALIZACIÓN	Teoría: 1º ev. 3 horas. Práctica: 1º,2º,3º (7 horas). Total: 10 horas		
Bloque de contenido	5	RA 5	RA5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.
CONTENIDOS CURRICULARES	**Regeneración de materias primas:** • Descripción y características de las técnicas de regeneración. • Identificación de equipos asociados a la técnica. • Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración. Aplicaciones sencillas. • Aplicación de técnicas de regeneración. • Control de temperaturas durante el proceso de regeneración. • Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas. Riesgos de ejecución. • Normativa higiénico-sanitaria y de protección ambiental.		

RA / CE

RA5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

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

ASPECTOS CURRICULARES MÍNIMOS EXIGIBLES

No se establecen aspectos curriculares mínimos específicos asociados a esta unidad de trabajo.

El RA5 y todos sus criterios de evaluación serán impartidos y evaluados y contribuirán a la calificación final con la ponderación establecida del **5 %**, si bien su superación individual no constituye un requisito mínimo imprescindible para superar el módulo.

EVIDENCIAS E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

CE	Evidencia e instrumento
CE b) – Prueba teórica	Prueba teórica, calificada mediante escala numérica, sobre características, fases, aplicaciones y aspectos básicos de las técnicas de regeneración.
CE c) – Actividad evaluable	Actividad evaluable de identificación y selección del equipo y procedimiento de regeneración adecuado en función de diferentes materias primas o situaciones propuestas, calificada mediante rúbrica.
CE a) y d) – Observación procedimental	Observación sistemática de la práctica durante la identificación de necesidades de regeneración y la ejecución de las técnicas

	correspondientes siguiendo los procedimientos e instrucciones establecidos, mediante rúbrica procedimental.
CE e) – Observación de actitudes profesionales	Observación sistemática de las actitudes y hábitos profesionales relacionados con higiene, control del proceso, utilización responsable de los recursos y protección medioambiental durante las operaciones de regeneración, mediante rúbrica con indicadores concretos, observables y medibles.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Actividades de inicio y motivación

- Análisis de diferentes productos conservados mediante refrigeración, congelación u otros procedimientos y determinación de sus posibles necesidades de regeneración.
- Actividad inicial para diferenciar regeneración, conservación y elaboración.

Actividades de desarrollo

- Explicación y reconocimiento de las principales técnicas básicas de regeneración.
- Identificación de los equipos utilizados para cada técnica.
- Relación entre tipo de producto, estado de conservación y procedimiento de regeneración adecuado.
- Demostración práctica de diferentes procedimientos básicos de regeneración.
- Realización de prácticas sencillas de regeneración de productos previamente refrigerados o congelados.
- Aplicación de procedimientos adecuados para evitar pérdidas de calidad y riesgos higiénico-sanitarios.
- Limpieza y organización de equipos y puesto de trabajo una vez finalizado el proceso.
- Aplicación de medidas de ahorro energético y gestión responsable de los recursos.

Actividades de cierre y síntesis

- Actividad evaluable de selección del procedimiento y equipo adecuado ante diferentes supuestos.
- Prueba teórica sobre las técnicas de regeneración trabajadas.
- Ejecución práctica de técnicas básicas de regeneración.

RECURSOS ESPACIOS Y EQUIPAMIENTO

- Aula ordinaria.
- Aula-taller de cocina.
- Materias primas y productos previamente conservados que resulten adecuados para las prácticas.
- Equipos de refrigeración y congelación disponibles.
- Equipos de calentamiento y regeneración disponibles en el taller.
- Termómetros y medios disponibles para el control de temperaturas.
- Batería, recipientes y utensilios necesarios.
- Presentaciones, fotografías y vídeos demostrativos.
- TEAMS y recursos digitales.
- Rúbricas y listas de cotejo.

SEGURIDAD Y PREVENCIÓN

Antes de realizar las operaciones de regeneración, el alumnado recibirá instrucciones sobre el funcionamiento seguro de los equipos utilizados, los riesgos asociados y los procedimientos adecuados de trabajo.

Se prestará especial atención al **control de tiempos y temperaturas**, a la prevención de contaminaciones, a la manipulación segura de productos refrigerados o congelados y a los riesgos derivados de la utilización de equipos que generan calor.

Se respetarán las normas de higiene personal, limpieza y desinfección de equipos y superficies, así como las condiciones adecuadas de conservación de los productos antes y después de su regeneración.

Se fomentará el empleo eficiente de los equipos y la utilización responsable de la energía y de los recursos.

El cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental será objeto de observación continua durante las actividades prácticas.

PARTE IV: BIBLIOGRAFIA Y OTRAS FUENTES DOCUMENTALES. ANEXOS

Bibliografía referida a los aspectos didácticos de la programación.

- Beltrán, J. (1993). Procesos, estrategias y técnicas de aprendizaje. Madrid: Síntesis.
- Coll, J.; Palacios, J., y Marchesi, A. (compiladores) (2014): Desarrollo Psicológico y Educación. Madrid: Alianza Editorial.
- Coll, C. et al. (1993). El constructivismo en el aula. Barcelona: Graó.
- Monereo, C. et al. (1994) Estrategias de enseñanza y aprendizaje. Barcelona: Graó.
- Solbes I Monzo, Raúl (2014). Programaciones didácticas para FP. Barcelona: Nau Llibres.

Bibliografía referida a los aspectos científicos de esta programación.

- Escoffier, A. (2011). Guía culinaria. Ediciones Trea.
- Fábrega, J. (2017). La cocina al detalle: Técnicas y elaboraciones básicas. Editorial Paraninfo.
- Fernández Arjona, A. (2022). Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos. Editex.
- McGee, H. (2020). La cocina y los alimentos: Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida. Debate.

Enlaces web

- **Boletín Oficial de Cantabria (BOC)**. Normativa educativa y currículo de Formación Profesional de Grado Básico en Cantabria.
- **Educantabria**. Portal educativo de la Consejería de Educación, Formación Profesional y Universidades de Cantabria.
- **Instituto Nacional de las Cualificaciones (INCUAL)**. Información relativa a cualificaciones y estándares de competencia profesional de la familia de Hostelería y Turismo. El actual catálogo recoge el estándar profesional vinculado al aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinaria. incual.educacion.gob.es
- **TodoFP – Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes**. Información oficial del título de Técnico Básico en Cocina y Restauración. Todo FP
- **Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes**. Información general y normativa sobre Formación Profesional.

Normativa de referencia

- **Ley Orgánica 2/2006,** de 3 de mayo, de Educación, en su redacción vigente.
- **Ley Orgánica 3/2022,** de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- **Real Decreto 659/2023,** de 18 de julio.
- **Real Decreto 127/2014,** de 28 de febrero, modificado por el Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo.
- **Orden EDU/47/2024,** de 30 de septiembre, de Cantabria**.**

MARIA FERNANDA GÓMEZ MÉNDEZ
MÓDULO: 3035 PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

Tabla de contenido

PARTE I. INTRODUCCIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN *2*
PRESENTACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN **2**
I Introducción 2
Identificación del título y módulo profesional 2
FUNDAMENTACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN **3**
Concepto de programación 3
Justificación 3
Características 3
CONDICIONANTES PARA LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA **3**
MARCO CONTEXTUAL 3
MARCO LEGAL. 5
PARTE II. ELEMENTOS CURRICULARES *6*
OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A LOS QUE CONTRIBUYE EL MÓDULO PROFESIONAL **6**
COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD **6**
RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA), CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SUS PONDERACIONES EN EL MÓDULO **7**
ASPECTOS CURRICULARES MÍNIMOS QUE SE CONSIDERAN BÁSICOS PARA SUPERAR EL MÓDULO **9**
BLOQUES DE CONTENIDO DEL MÓDULO PROFESIONAL **10**
CONTENIDOS TRANSVERSALES: **10**
TEMPORALIZACIÓN **10**
JUSTIFICACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS **10**
TEMPORALIZACIÓN DE CONTENIDOS PRÁCTICOS POR UT **11**
TEMPORALIZACIÓN DE CONTENIDOS TEÓRICOS POR UUTT **11**
FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO 12
METODOLOGÍA: **12**
PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS DEL CENTRO **15**
ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES **16**
EVALUACIÓN **16**
CALENDARIO EVALUACIONES **20**
PARTE III. UNIDADES DE TRABAJO *20*
PARTE IV: BIBLIOGRAFIA Y OTRAS FUENTES DOCUMENTALES. ANEXOS *35*

PARTE I. INTRODUCCIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN

PRESENTACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

I Introducción
- La programación didáctica del módulo de " Procesos básicos de producción culinaria" se implementará en el IES Ataúlfo Argenta, situado en la localidad de Castro Urdiales, Comunidad Autónoma de Cantabria.
- La programación se integra en la Programación del Departamento de Familia Profesional de Hostelería y Turismo, para el módulo de " Procesos básicos de producción culinaria del ciclo formativo de Técnico Básico en Cocina y Restauración para el curso 2026/27.
- Se realiza teniendo en cuenta los criterios establecidos en la concreción curricular general y en la programación didáctica del ciclo (Programación de Departamento), y las directrices de la Comisión de Coordinación Pedagógica (CCP) del IES para el curso 2026/27 y de acuerdo con el marco legal establecido.
- Este módulo es esencial para el desarrollo de las competencias profesionales y para la empleabilidad vinculadas a la producción culinaria básica y a la participación en los procesos de elaboración y servicio en cocina. A través de él, el alumnado adquiere destrezas relacionadas con la ejecución de técnicas elementales de cocción, la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, la preparación de elaboraciones culinarias sencillas, la elaboración de guarniciones y elementos de decoración, la realización de acabados y presentaciones y la colaboración en procesos de elaboración y servicio en cocina, respetando en todo momento las normas higiénico-sanitarias, de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.

Identificación del título y módulo profesional	
Denominación	Cocina y Restauración.
Nivel	Técnico Básico
Familia profesional	Hostelería y Turismo
Módulo profesional	Procesos básicos de producción culinaria (código 3035)
Norma que regula el título	Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, modificado por el Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo
Currículo o plan de estudios	Orden EDU/47/2024, de 30 de septiembre
Duración ciclo/módulo/semana	2000 horas/ 180 horas/ 5 horas
Competencia general del título	La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.
Unidad de competencia asociada	UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.
Especialidad del profesorado	- Cocina y pastelería. - Servicios de Restauración.
Referentes de cualificación	Referente europeo: CINE-3.5.3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación). Referente del Marco Español de Cualificaciones para el Aprendizaje Permanente (MECU): Nivel 3A.

FUNDAMENTACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

Concepto de programación

La programación didáctica es concebida como el instrumento pedagógico esencial en el cual se documentan las decisiones metodológicas y operativas adoptadas por el departamento de Hostelería y Turismo del IES Ataúlfo Argenta, dirigidas a la optimización del proceso de enseñanza-aprendizaje del módulo profesional de Procesos básicos de producción culinaria.

Justificación

La relevancia de esta programación se fundamenta en la necesidad de:

- Establecer criterios uniformes que guíen el proceso educativo, asegurando una formación coherente y de calidad.
- Promover la reflexión pedagógica sobre la enseñanza y el aprendizaje, facilitando la adaptación continua a las necesidades del alumnado y las exigencias del sector gastronómico.
- Fomentar la colaboración entre el profesorado del departamento para fortalecer el trabajo en equipo y el intercambio de buenas prácticas.
- Clarificar las intenciones educativas, alineándolas con los objetivos generales del ciclo formativo y los requerimientos del sector de la hostelería, especialmente en Cantabria, donde el turismo y la gastronomía representan sectores claves de la economía regional.

Características

La programación es:

- **Colegiada**: Desarrollada y revisada conjuntamente por todos los miembros del departamento de Hostelería y Turismo, fomentando un enfoque consensuado.
- **Contextualizada**: Ajustada a las particularidades del IES Ataúlfo Argenta y el entorno socioeconómico de Castro Urdiales, teniendo en cuenta tanto las características del alumnado como las del mercado laboral local y regional.
- **Integrada y Sistémica**: Vincula coherentemente los contenidos del módulo con otros módulos del ciclo formativo, asegurando una formación integral y coherente que responde a la competencia general del título.
- **Secuenciada y Experiencial**: Organiza los contenidos en una secuencia lógica que facilita la construcción progresiva del aprendizaje, basándose en experiencias prácticas que reflejan situaciones reales de trabajo.
- **Evaluada**: Incluye mecanismos para la evaluación continua del proceso de enseñanza-aprendizaje, permitiendo ajustes y mejoras en función de los resultados obtenidos y las retroalimentaciones del alumnado.

CONDICIONANTES PARA LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MARCO CONTEXTUAL

El contexto físico y socioeconómico y cultural del IES y de las familias.

El **IES Ataúlfo Argenta** está situado en **Castro Urdiales**, municipio costero del extremo oriental de Cantabria y próximo al País Vasco. Esta situación favorece una estrecha relación con Vizcaya y configura un entorno social y laboral amplio. El centro escolariza alumnado procedente del núcleo urbano, barrios periféricos y localidades próximas, con una realidad familiar y socioeconómica diversa.

Sector productivo: La economía local presenta un importante peso del sector servicios, especialmente del comercio, el turismo y la hostelería. La actividad turística, vinculada a las playas, el patrimonio y la gastronomía, favorece la presencia de numerosos establecimientos de restauración y servicios, creando un entorno estrechamente relacionado con las enseñanzas del Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración.

Recursos comunitarios: El municipio dispone de recursos educativos, culturales, deportivos, sociales y de empleo que complementan la formación del alumnado. La presencia de empresas y establecimientos de hostelería y restauración permite, además, acercar la formación profesional a la realidad del tejido productivo local.

Características de la población: El entorno presenta una realidad social y económica heterogénea. Esta diversidad se refleja en las diferentes características, necesidades y expectativas del alumnado, por lo que la intervención educativa debe favorecer una enseñanza práctica, inclusiva y adaptada a los distintos ritmos de aprendizaje, orientada tanto a la continuidad formativa como a la futura inserción laboral.

El Centro: sus recursos y documentos pedagógicos.

Recursos del Centro: El IES Ataulfo Argenta dispone de varias instalaciones compartidas con la comunidad. Cuenta con una amplia gama de recursos TIC, incluyendo aulas de informática y laboratorios. Además, se destacan instalaciones como la biblioteca, el salón de actos, y otras instalaciones de interés.
También dispone de instalaciones adecuadas para el CF de Cocina y Restauración, incluyendo un área de cocina bien equipada y otras áreas destinadas a la formación práctica en hostelería y restauración. Además, cuenta con cafetería y varios espacios que pueden utilizarse para la enseñanza relacionada con el sector de la hostelería.
Documentos Pedagógicos:
• Proyecto Educativo de Centro (PEC):
- Concreciones Curriculares de Carácter General (Claustro)
- Programación Didáctica del Ciclo (Programación del Departamento)
- Plan y Medidas de Atención a la Diversidad
- Plan de convivencia
• Programación General Anual (PGA) y la Memoria Anual

El alumnado. Análisis del grupo clase.

Número de alumnos/as: En el ciclo formativo se encuentran inscritos 13 alumnos, de los cuales 7 son mujeres y 6 son hombres.
Edades y forma de acceso al ciclo:
Las edades del alumnado están comprendidas entre los 14 y los 16 años, habiendo nacido entre los años **2010 y 2011**.
El alumnado procede de la **Educación Secundaria Obligatoria**, tras una trayectoria académica en la que, con carácter general, ha presentado dificultades para alcanzar los objetivos de la etapa mediante la vía ordinaria. Su incorporación al Ciclo Formativo de Grado Básico supone una alternativa educativa de carácter más práctico y profesionalizador, que permite continuar su formación y avanzar hacia la obtención de las titulaciones correspondientes.
El grupo presenta experiencias académicas previas diversas, por lo que resulta especialmente importante plantear actividades prácticas, progresivas y vinculadas a situaciones reales de trabajo, favoreciendo la adquisición de hábitos profesionales, la autonomía y la mejora de la percepción del propio aprendizaje.
Características generales del grupo:
La motivación inicial del alumnado hacia el ámbito profesional de la Cocina y Restauración es, en términos generales, moderada y heterogénea. La mayoría no accede al ciclo por una vocación profesional claramente definida hacia el sector de la hostelería, aunque algunos alumnos muestran interés por la cocina y por las actividades prácticas relacionadas con ella.
La principal motivación del grupo se encuentra vinculada a la continuidad de su formación y a la posibilidad de obtener la titulación de Educación Secundaria Obligatoria, encontrando en el Grado Básico una alternativa más práctica y adaptada a sus características y necesidades.
Por este motivo, se considera fundamental desarrollar una metodología eminentemente práctica, basada en tareas concretas y situaciones cercanas al entorno profesional, que permita al alumnado experimentar resultados visibles de su trabajo, aumentar progresivamente su motivación y descubrir posibles intereses profesionales relacionados con la cocina y la restauración.
Alumnos con necesidades educativas específicas y de apoyo educativo (NEAE):
El grupo presenta diversidad en cuanto a capacidades, ritmos de aprendizaje, atención, autonomía y hábitos de trabajo. Algunos alumnos requieren apoyos específicos relacionados con dificultades de aprendizaje, atención, motricidad o desarrollo cognitivo.

También existen casos de absentismo y determinadas situaciones personales y socioemocionales que requieren seguimiento educativo.

La respuesta se basará en una metodología práctica, flexible e inclusiva, con instrucciones claras, apoyos visuales, adaptación de tiempos y coordinación con tutoría, orientación y el resto del equipo docente.

Alumnos con módulos pendientes:

No existe alumnado con módulos pendientes de cursos anteriores. Hay dos alumnos repetidores que cursan nuevamente el primer curso completo.

MARCO LEGAL.

La presente programación didáctica se desarrolla de acuerdo con la normativa estatal y autonómica vigente que regula el sistema educativo, la Formación Profesional y, de forma específica, el Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración.

- **A nivel estatal**

- **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación**, en su redacción vigente tras las modificaciones introducidas por la **Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre**.
- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional**.
- **Real Decreto 272/2022, de 12 de abril**, por el que se establece el Marco Español de Cualificaciones para el Aprendizaje Permanente.
- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, en su redacción vigente.
- **Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero**, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica y se establece, entre otros, el título correspondiente al Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración.
- **Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo**, por el que se modifican determinados reales decretos que establecen títulos de Formación Profesional de Grado Básico y se adaptan a la nueva ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- **Real Decreto 69/2025, de 4 de febrero**, por el que se desarrollan los elementos integrantes y los instrumentos de gestión del Sistema Nacional de Formación Profesional.

Autonómico

- **Ley de Cantabria 6/2008, de 26 de diciembre, de Educación de Cantabria**.
- **Decreto 4/2010, de 28 de enero**, por el que se regula la ordenación general de la Formación Profesional en el sistema educativo de la Comunidad Autónoma de Cantabria, en los aspectos que resulten de aplicación.
- **Decreto 75/2010, de 11 de noviembre**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria en la Comunidad Autónoma de Cantabria.
- **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.
- **Orden EDU/3/2023, de 3 de marzo**, por la que se regulan determinados aspectos relacionados con la evaluación y titulación, entre otras enseñanzas, en Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Cantabria. Esta norma derogó la Orden EDU/14/2022. Boletín Oficial 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 en la Comunidad Autónoma de Cantabria. Para esta programación resulta de aplicación específicamente su **Anexo V, correspondiente al Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración**.

Normativa e instrucciones específicas del curso 2026/27

- **Orden EDU/10/2026, de 24 de marzo**, por la que se establece el calendario escolar para el curso 2026/27 en los centros docentes no universitarios de la Comunidad Autónoma de Cantabria.
- **Instrucciones de inicio de curso 2026/27 para Formación Profesional**, publicadas por la Consejería de Educación, Formación Profesional y Universidades de Cantabria.

- Las instrucciones específicas que resulten de aplicación durante el curso en relación con la **formación en empresa u organismo equiparado, apoyos, prevención de riesgos laborales, evaluación y organización de las enseñanzas de Formación Profesional**.

PARTE II. ELEMENTOS CURRICULARES

OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A LOS QUE CONTRIBUYE EL MÓDULO PROFESIONAL

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 pre-elaboración y/o regeneración.
c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD

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) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo con la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.

w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA), CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SUS PONDERACIONES EN EL MÓDULO

RA1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.	25%
a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. RECETARIO	15%
b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción. EXAMEN TEÓRICO	30%
c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros. PROCEDIMENTAL	5%
d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción. PROCEDIMENTAL	5%
e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica. PROCEDIMENTAL	5%
f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos. PROCEDIMENTAL	9%
g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos. PROCEDIMENTAL	5%
h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. PROCEDIMENTAL	6%
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales. ACTITUDINAL	20%
RA2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	20%
a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones. TEÓRICO	30%
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. RECETARIO	15%
c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos. PROCEDIMENTAL	15%
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. PROCEDIMENTAL	8%
e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. PROCEDIMENTAL	12%
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental. ACTITUDINAL	20%
RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	30%
a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria. RECETARIO	15%
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. PROCEDIMENTAL	10%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. PROCEDIMENTAL	8%
d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos. PROCEDIMENTAL	20%

e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. ACTITUDINAL	7%
f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso. ACTITUDINAL	7%
g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar. PROCEDIMENTAL	10%
h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. PROCEDIMENTAL	9%
i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. PROCEDIMENTAL	8%
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral. ACTITUDINAL	6%
RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	5%
a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones. TEÓRICO	34%
b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan. PROCEDIMENTAL	7%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. RECETARIO	15%
d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos. PROCEDIMENTAL	12%
e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. PROCEDIMENTAL	6%
f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. ACTITUDINAL	20%
g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. PROCEDIMENTAL	6%
RA5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.	5%
a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración. RECETARIO	15%
b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos. PROCEDIMENTAL	30%
c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos. PROCEDIMENTAL	20%
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. PROCEDIMENTAL	15%
e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. ACTITUDINAL	10%
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales. ACTITUDINAL	10%
RA6. 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.	15%
a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características. TEÓRICO	32%
b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos. PROCEDIMENTAL	6%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio. RECETARIO	15%
d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio. PROCEDIMENTAL	6%
e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos. PROCEDIMENTAL	14%
f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. ACTITUDINAL	10%

g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas. PROCEDIMENTAL	7%
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral. ACTITUDINAL	10%

Las ponderaciones asignadas a los criterios de evaluación se expresan dentro de cada resultado de aprendizaje. La calificación final del módulo se obtendrá aplicando posteriormente la ponderación asignada a cada RA.

ASPECTOS CURRICULARES MÍNIMOS QUE SE CONSIDERAN BÁSICOS PARA SUPERAR EL MÓDULO

De acuerdo con el artículo 25 del Decreto 4/2010, de 28 de enero, se determinan los aspectos curriculares mínimos que se consideran básicos para superar el módulo profesional.

Estos aprendizajes representan aquellos conocimientos, procedimientos y desempeños profesionales que se consideran imprescindibles para acreditar un nivel elemental de competencia en los procesos básicos de producción culinaria.. Su selección se realiza atendiendo a los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del currículo oficial y al carácter eminentemente práctico y profesionalizador del módulo.

La consideración de determinados aspectos como básicos no supone la exclusión del resto de los resultados de aprendizaje o criterios de evaluación, que serán igualmente impartidos y evaluados conforme a las ponderaciones establecidas en esta programación.

RA CE relacionados	**Aspectos curriculares básicos para superar el módulo**
RA1. Técnicas elementales de cocción RA1: c, f, h, i	Seleccionar la técnica de cocción adecuada según el género y ejecutarla correctamente. Aplicar los procedimientos intermedios de conservación y cumplir las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.
RA2. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones RA2: b, c, e, f	Comprobar la disponibilidad de los elementos necesarios y elaborar correctamente fondos, salsas y otras preparaciones básicas de múltiples aplicaciones. Aplicar los procedimientos de conservación y cumplir las normas higiénico-sanitarias y medioambientales.
RA3. Elaboraciones culinarias sencillas RA3: a, b, d, e, f, g, h, j	Interpretar la información, organizar y secuenciar el trabajo y ejecutar elaboraciones culinarias elementales conforme a los procedimientos establecidos. Seleccionar la técnica adecuada, mantener el puesto limpio y ordenado, conservar correctamente las elaboraciones y trabajar con higiene y seguridad.
RA4. Guarniciones y elementos de decoración RA4: b, d, e, f	Seleccionar una guarnición o decoración adecuada, elaborarla conforme al procedimiento establecido y conservarla correctamente. Cumplir las normas higiénico-sanitarias durante todo el proceso.
RA5. Acabados y presentaciones RA5: b, c, e, f	Disponer los elementos de la elaboración según criterios básicos de presentación. Aplicar las técnicas necesarias de conservación y envasado y cumplir las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.
RA6. Elaboraciones complejas y	Mantener los productos en condiciones adecuadas de servicio e interpretar las instrucciones y la documentación correspondiente. Colaborar en las elaboraciones y en la disposición final de los

servicio en cocina **RA6: b, d, e, f, g, h**	platos, respetando las normas higiénico-sanitarias y de seguridad laboral.

BLOQUES DE CONTENIDO DEL MÓDULO PROFESIONAL

BLOQUE	DENOMINACIÓN	UUTT	RA
BLOQUE 1	Técnicas elementales de cocción	1	1
BLOQUE 2	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	2	2
BLOQUE 3	Elaboraciones culinarias sencillas	3	3
BLOQUE 4	Guarniciones y elementos de decoración básicos	4	4
BLOQUE 5	Acabados y las presentaciones de los platos	5	5
BLOQUE 6	El servicio en la cocina.	6	6

CONTENIDOS TRANSVERSALES:

A lo largo de las actividades prácticas se trabajarán y valorarán una serie de **actitudes profesionales vinculadas al sector de la hostelería y a los Objetivos de Desarrollo Sostenible**, como la prevención de riesgos laborales, la responsabilidad, la autonomía, la higiene, el trabajo en equipo, el uso responsable de los recursos y la sostenibilidad.

Estas actitudes no se valorarán de forma subjetiva, sino mediante **indicadores concretos, observables y medibles**, integrados en las rúbricas de evaluación práctica y vinculados a los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y competencias para la empleabilidad del módulo.

TEMPORALIZACIÓN

HORARIO

JUEVES (PRÁCTICA)	VIERNES (TEORÍA)
12,50 A 16,35	8,40 A 9,30

JUSTIFICACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS

En el módulo profesional **3035. Procesos básicos de producción culinaria**, la enseñanza se organiza mediante actividades de carácter teórico y práctico que, aunque pueden desarrollarse en momentos diferenciados, mantienen una relación continua y complementaria.
Esta organización responde al carácter eminentemente práctico y profesionalizador del módulo. Los conocimientos necesarios para comprender las técnicas culinarias, los procesos de elaboración, la conservación, la presentación y el servicio, así como las normas de higiene, seguridad y protección medioambiental, sirven de base para su aplicación en situaciones reales o simuladas de trabajo en cocina.
La metodología adoptada es coherente con la Orden EDU/47/2024, favoreciendo un aprendizaje práctico, flexible e integrador, orientado al desarrollo progresivo de la autonomía, el trabajo en equipo y la adquisición de competencias profesionales mediante situaciones adaptadas a las características del alumnado.
1. Integración de conocimientos y práctica profesional
Los aprendizajes de carácter más conceptual se trabajan de manera progresiva mediante explicaciones, actividades, recetario y, cuando procede, pruebas escritas, proporcionando al alumnado los conocimientos necesarios para comprender, interpretar y justificar su actuación durante los procesos de producción culinaria.
Paralelamente, las sesiones prácticas permiten aplicar esos conocimientos mediante situaciones propias del trabajo en cocina: **ejecutar técnicas elementales de cocción, realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, preparar elaboraciones culinarias**

sencillas, elaborar guarniciones y elementos de decoración, realizar acabados y presentaciones y colaborar en el desarrollo de servicios de cocina reales y/o simulados.
La teoría y la práctica, por tanto, no se entienden como ámbitos independientes, sino como vías complementarias para alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo. En aquellos resultados de aprendizaje cuyo carácter es fundamentalmente procedimental, la adquisición de los conocimientos se comprobará prioritariamente mediante su aplicación práctica y las evidencias generadas durante el proceso de trabajo.

2. Organización del aprendizaje práctico

El trabajo práctico se desarrolla de forma **progresiva, recurrente e integrada**, de manera que los aprendizajes adquiridos vuelven a aparecer en situaciones posteriores con un mayor grado de autonomía, complejidad y responsabilidad.
La propia dinámica de una cocina profesional hace que diferentes aprendizajes deban aplicarse simultáneamente. En una misma actividad el alumnado puede organizar y secuenciar el trabajo, seleccionar la técnica culinaria adecuada, ejecutar técnicas de cocción, realizar fondos, salsas u otras elaboraciones básicas, preparar elaboraciones culinarias, aplicar procedimientos de conservación, incorporar guarniciones, realizar el acabado y presentación del plato y, al mismo tiempo, mantener las condiciones necesarias de **higiene, seguridad, orden, aprovechamiento de los recursos y sostenibilidad**.
Asimismo, determinadas actividades podrán desarrollarse en el contexto de **servicios reales o simulados de cocina**, favoreciendo la coordinación, la interpretación de instrucciones y documentación, la organización del puesto de trabajo, el trabajo en equipo y la aplicación integrada de los aprendizajes adquiridos.
Este planteamiento permite aproximar el proceso de enseñanza-aprendizaje a situaciones profesionales reales y facilita la transferencia de los conocimientos, procedimientos y hábitos profesionales entre las distintas actividades y unidades de trabajo.

TEMPORALIZACIÓN DE CONTENIDOS PRÁCTICOS POR UT

Se trabajan todas las UUTT en parte en cada evaluación. El reparto de horas por evaluación y por UT esta proporcionado a su peso por el porcentaje asignado en los RA:
1º Evaluación. 56 HORAS
UD 1 (RA1): 13 horas UD 2 (RA2): 10 horas UD 3 (RA3): 20 horas UD 4 (RA4): 2 horas UD 5 (RA5): 4 horas UD 6 (RA6): 7 horas
2º Evaluación. 32 HORAS
UD 1 (RA1): 7 horas UD 2 (RA2): 6 horas UD 3 (RA3): 12 horas UD 4 (RA4): 1 horas UD 5 (RA5): 2 horas UD 6 (RA6): 4 horas
3º Evaluación. 54 HORA
UD 1 (RA1): 12 horas UD 2 (RA2): 9 horas UD 3 (RA3): 20 horas UD 4 (RA4): 3 horas UD 5 (RA5): 3 horas UD 6 (RA6): 7 horas

TEMPORALIZACIÓN DE CONTENIDOS TEÓRICOS POR UUTT

1º Evaluación. 13 HORAS
UD 1 (RA1): 12 horas UD 2 (RA2): 1 horas
2º Evaluación. 9 HORAS
UD 2 (RA2): 9horas
3º Evaluación. 11 HORA
UD 4 (RA4): 3 horas UD 6(RA6): 8 HORAS

FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO
En el primer curso del Ciclo Formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración, y de acuerdo con la organización establecida por el centro para el presente curso, no se desarrolla formación en empresa u organismo equiparado vinculada a este módulo profesional. Por tanto, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo profesional **3035. Procesos básicos de producción culinaria** se desarrollarán y evaluarán íntegramente en el centro educativo durante el presente curso.

METODOLOGÍA:
La metodología hace referencia al conjunto de normas y decisiones que se han de tomar para orientar el desarrollo en el aula de los procesos de enseñanza y aprendizaje.
Principios metodológicos:
La programación didáctica del módulo se fundamenta en un enfoque metodológico constructivista, que sitúa al alumnado como protagonista activo de su propio aprendizaje. Se parte de sus conocimientos y experiencias previas para favorecer aprendizajes significativos, relacionando progresivamente los nuevos contenidos con situaciones propias del entorno profesional de la cocina.
Los aprendizajes funcionales adquieren especial importancia en este módulo, de carácter eminentemente práctico. Las actividades se orientan a la aplicación de técnicas y procesos básicos de producción culinaria en situaciones simuladas o reales de trabajo. Así, en las prácticas de cocina y en los servicios, el alumnado ejecuta técnicas elementales de cocción, realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, prepara elaboraciones culinarias sencillas, elabora guarniciones y elementos de decoración, realiza acabados y presentaciones y participa en el desarrollo de servicios de cocina reales o simulados, aplicando en todo momento las normas de higiene, seguridad, orden y conservación.
De este modo, el aprendizaje se vincula directamente con el “saber hacer” y el “saber actuar” en un contexto profesional, favoreciendo la adquisición progresiva de los resultados de aprendizaje, las competencias profesionales y las competencias para la empleabilidad asociadas al módulo.
Estrategias didácticas y líneas de actuación:
La metodología combinará estrategias expositivas breves con demostraciones prácticas, aprendizaje por tareas, práctica guiada y progresiva y resolución de situaciones propias del entorno profesional de cocina.
Se priorizará el **aprendizaje mediante la práctica**, de forma que el alumnado observe inicialmente los procedimientos, los reproduzca con apoyo y avance progresivamente hacia una ejecución más autónoma. Las tareas se organizarán de menor a mayor dificultad, reforzando especialmente la adquisición de hábitos de trabajo, seguridad, higiene, orden y responsabilidad profesional.
Se podrán utilizar estrategias como la **clase invertida**, cuando las características del contenido y del grupo lo permitan, mediante vídeos breves, presentaciones, cuestionarios u otros materiales accesibles que faciliten la preparación o el repaso de determinados aprendizajes.
Se favorecerá una participación activa mediante tareas de producción culinaria, elaboración de recetas y fichas técnicas, ejecución de técnicas de cocción, realización de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas, preparación y presentación de platos, resolución de pequeños supuestos profesionales, organización por puestos de trabajo y participación en servicios reales o simulados de cocina. El profesorado actuará como guía del proceso, ofreciendo demostraciones, instrucciones secuenciadas, supervisión y retroalimentación individualizada.
La diversidad del alumnado se atenderá mediante apoyos visuales, demostraciones prácticas, instrucciones claras y secuenciadas, listas de comprobación, adaptación de tiempos, agrupamientos flexibles y actividades de refuerzo o ampliación.

Se mantendrá una conexión constante con el entorno profesional, favoreciendo la adquisición de hábitos, procedimientos y actitudes propias del trabajo en una cocina profesional y el desarrollo progresivo de la autonomía y del trabajo en equipo.

Actividades

- **Inicio y motivación:** activación de conocimientos y experiencias previas mediante preguntas, imágenes, vídeos breves, demostraciones, reconocimiento de materias primas, técnicas culinarias, elaboraciones, maquinaria, equipos o utensilios y pequeños cuestionarios**.**
- **Desarrollo:** demostraciones del profesorado, práctica guiada y posteriormente autónoma, ejecución de técnicas culinarias, realización de elaboraciones básicas y platos sencillos, preparación de guarniciones, acabados y presentaciones, resolución de situaciones profesionales, rotación por puestos de trabajo y participación en prácticas o servicios reales o simulados.
- **Cierre y síntesis:** puesta en común de resultados, revisión de los procedimientos realizados, identificación de errores y propuestas de mejora, autoevaluación o coevaluación y registro de los principales aprendizajes adquiridos.

Organización de espacios, materiales, textos y recursos

- Espacios del centro disponibles para actividades teóricas, trabajo con recursos digitales y actividades complementarias.
- Aula-taller de cocina y demás espacios profesionales disponibles para el desarrollo de las prácticas.
- Maquinaria, batería, útiles, herramientas y materias primas necesarias para las actividades de producción culinaria.
- Recetas, fichas técnicas, hojas de producción y trabajo, documentación de servicio, listas de comprobación, rúbricas y demás documentación profesional.
- Recursos audiovisuales y digitales: presentaciones, vídeos, cuestionarios, aula virtual y otros materiales de apoyo.

La utilización de los espacios y recursos se organizará en función de la naturaleza de las actividades. Las actividades de carácter conceptual y documental se desarrollarán preferentemente en el aula ordinaria o en los espacios del centro que resulten adecuados, mientras que las actividades de carácter práctico se realizarán en el aula-taller de cocina.

En las sesiones prácticas, la distribución de maquinaria, herramientas, materias primas y puestos de trabajo se realizará en función de las tareas programadas, del número de alumnos y alumnas y de las condiciones de seguridad. Al comienzo de cada práctica se organizarán los recursos necesarios y, al finalizar, el alumnado participará en las operaciones de recogida, limpieza, conservación y correcta colocación del material utilizado.

Organización de agrupamientos, desdobles y apoyos

El módulo se imparte al grupo completo, sin que estén previstos inicialmente desdobles ni apoyos docentes específicos.

En las actividades prácticas se establecerán **agrupamientos flexibles**, adaptados a la naturaleza de cada tarea, a los recursos y equipamiento disponibles y a las necesidades del alumnado. Se podrá trabajar de forma individual, por parejas o en pequeños grupos, favoreciendo progresivamente la autonomía, la responsabilidad individual y el trabajo cooperativo.

Cuando las características de una práctica, la utilización de determinados equipos o las condiciones de seguridad lo requieran, se organizarán rotaciones por puestos de trabajo para facilitar una ejecución adecuada y segura de las tareas.

Si durante el curso se produjeran modificaciones organizativas o se incorporaran medidas de apoyo, estas se reflejarán en el seguimiento de la programación.

Seguridad y utilización del aula-taller

El carácter práctico del módulo y la utilización de fuentes de calor, cuchillería, maquinaria, batería, útiles y herramientas hacen necesaria una formación previa y continua en materia de **prevención de riesgos laborales, higiene y seguridad**.

Los aprendizajes relacionados con la utilización segura de equipos, maquinaria, útiles y herramientas se abordarán **antes de su utilización práctica** y se reforzarán de manera transversal durante todas las actividades del módulo. Especial atención tendrán las situaciones vinculadas a la ejecución de técnicas de cocción, la elaboración de preparaciones culinarias, los procesos de acabado y presentación y la participación en servicios de cocina.

Antes de utilizar una máquina, herramienta, equipo o fuente de calor, el alumnado recibirá información y, cuando proceda, demostración práctica sobre su funcionamiento, riesgos asociados, medidas preventivas, sistemas de protección y procedimiento correcto de utilización y limpieza.

La utilización de los equipos estará condicionada a que el alumnado haya recibido previamente las correspondientes instrucciones de seguridad y demuestre una comprensión suficiente de las mismas. El profesorado determinará el grado de supervisión necesario en función del equipo utilizado, la tarea que se realice y el nivel de autonomía alcanzado por el alumnado.

Durante las prácticas será obligatorio respetar las normas de higiene, uniformidad, orden y seguridad establecidas para el aula-taller, así como utilizar los **equipos de protección individual cuando resulten necesarios**. Cualquier avería, anomalía, accidente o situación de riesgo deberá comunicarse inmediatamente al profesorado.

La formación preventiva será objeto de observación y refuerzo permanente durante todas las actividades prácticas del módulo.

RA	Aplicación de las medidas de seguridad
RA1	Seguridad en la ejecución de técnicas elementales de cocción: utilización de fuentes de calor, maquinaria, batería, útiles y herramientas, prevención de quemaduras, cortes y otros riesgos propios de los procesos de cocción.
RA2	Uso seguro de equipos y utensilios durante la realización de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas, manteniendo condiciones adecuadas de higiene, orden y protección medioambiental.
RA3	Seguridad durante la preparación de elaboraciones culinarias sencillas: organización del puesto, utilización de maquinaria, cuchillería y fuentes de calor, mantenimiento del orden y aplicación de las normas de seguridad laboral.
RA4	Utilización segura de útiles, equipos y técnicas empleados en la elaboración de guarniciones y elementos de decoración, respetando las normas higiénico-sanitarias.
RA5	Seguridad en los procesos de acabado, presentación, conservación y envasado de elaboraciones, aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales correspondientes.
RA6	Aplicación de las normas de seguridad durante la mise en place y el servicio en cocina, atendiendo a la organización del espacio, desplazamientos, manipulación de equipos y coordinación con el resto del equipo.

La formación en materia de seguridad y prevención de riesgos laborales se abordará de forma transversal a lo largo de todo el módulo, desde las primeras sesiones y durante el desarrollo de los seis resultados de aprendizaje. No se vinculará exclusivamente a un resultado de aprendizaje concreto, ya que la propia naturaleza de los procesos de producción culinaria exige aplicar de manera continua medidas de higiene, seguridad, orden y prevención. Esta relación es especialmente significativa en los RA1, RA3, RA5 y RA6, cuyos criterios de evaluación recogen de forma expresa el cumplimiento de la normativa de prevención o seguridad laboral. En los RA2 y RA4 estos aspectos se integrarán igualmente en la práctica mediante la utilización segura de

equipos, útiles y procedimientos, así como mediante el mantenimiento de unas condiciones adecuadas de higiene y trabajo.

Medidas de atención a la diversidad

La programación atenderá a la diversidad de capacidades, ritmos de aprendizaje, autonomía y necesidades del alumnado mediante una metodología flexible e inclusiva, procurando que todo el grupo pueda participar y progresar en la adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para el módulo.

Medidas ordinarias

- Instrucciones breves, claras y secuenciadas, acompañadas cuando sea necesario de demostraciones y apoyos visuales.
- División de las tareas complejas en pasos más sencillos y utilización de listas de comprobación.
- Repetición y práctica guiada de los procedimientos antes de exigir una ejecución autónoma.
- Adaptación de ritmos y tiempos de trabajo.
- Agrupamientos flexibles y apoyo entre iguales.
- Actividades de refuerzo para los aprendizajes no consolidados y de ampliación para el alumnado que avance con mayor autonomía.
- Seguimiento individual y retroalimentación frecuente durante las prácticas.

Medidas específicas para alumnos con necesidad específica de apoyo educativo (NEAE)

Cuando las necesidades individuales lo requieran, se aplicarán las medidas acordadas con tutoría, orientación y el equipo docente. Podrán incluir la adaptación de la presentación de la información, apoyos visuales y escritos, secuenciación más detallada de las tareas, adaptación de tiempos, ubicación y organización del puesto de trabajo, utilización de recursos de apoyo y adaptación de las condiciones de realización de las actividades y pruebas.

Estas medidas no supondrán una reducción de los resultados de aprendizaje ni de los criterios de evaluación establecidos**,** sino una adaptación de los medios, tiempos y procedimientos para facilitar que el alumnado pueda demostrar los aprendizajes adquiridos

PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS DEL CENTRO

Contribución a los planes, programas y proyectos del centro

- El desarrollo de esta programación se realizará de manera coordinada con las líneas establecidas en el Proyecto Educativo de Centro, la Programación General Anual, el Plan de Atención a la Diversidad, el Plan de Convivencia y demás documentos institucionales que resulten de aplicación.
- Desde el módulo se contribuirá especialmente al desarrollo de actuaciones relacionadas con la convivencia y el trabajo cooperativo, la igualdad de oportunidades, la inclusión educativa, la prevención de riesgos, la sostenibilidad, el uso responsable de los recursos y la adquisición de hábitos profesionales.
- Cuando durante el curso se desarrollen proyectos o actividades de centro relacionados con los resultados de aprendizaje del módulo, podrán incorporarse a las unidades de trabajo siempre que contribuyan a la adquisición de los correspondientes criterios de evaluación.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

En el momento de elaboración de esta programación no se encuentran previstas actividades complementarias o extraescolares específicas del módulo.

No obstante, podrán incorporarse durante el curso aquellas actividades aprobadas por el Departamento o por el centro que guarden relación con los resultados de aprendizaje del módulo, tales como visitas profesionales, demostraciones, talleres, charlas o participación en actividades relacionadas con el sector de la hostelería y la restauración.

En caso de realizarse, su desarrollo se integrará en las unidades de trabajo correspondientes y se determinará previamente su vinculación con los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación implicados.

EVALUACIÓN

Características de la evaluación

- **Criterial**, tomando como referentes los resultados de aprendizaje y sus correspondientes criterios de evaluación.
- **Continua**, desarrollándose a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje mediante la recogida sistemática de evidencias.
- **Formativa**, permitiendo detectar dificultades, proporcionar retroalimentación y adoptar medidas de mejora.
- **Integradora**, teniendo en cuenta el conjunto de aprendizajes desarrollados en el módulo.
- **Objetiva**, mediante criterios, instrumentos y procedimientos previamente establecidos y conocidos por el alumnado.

Instrumentos de evaluación, criterios de calificación y procedimientos

La calificación del módulo tendrá como referentes los **resultados de aprendizaje (RA) y sus criterios de evaluación (CE)**. Para comprobar su grado de adquisición se utilizarán diferentes tipos de evidencias e instrumentos, seleccionados en función de la naturaleza de cada criterio de evaluación y de acuerdo con la vinculación y ponderación establecida en esta programación.

Las ponderaciones asignadas a los criterios de evaluación se expresan **dentro de cada resultado de aprendizaje**. La calificación final del módulo se obtendrá aplicando posteriormente la ponderación correspondiente a cada RA.

Como resultado de esta distribución, el conjunto de las evidencias de evaluación tendrá el siguiente peso global en el módulo:

Tipo de evidencia	Instrumento principal	Peso global
Recetario	Recetario, fichas técnicas y tareas vinculadas a la documentación de las elaboraciones	**15 %**
Conocimientos conceptuales y técnicos	Pruebas o exámenes teóricos	**20 %**
Procedimientos, destrezas y habilidades profesionales	Observación sistemática de la práctica mediante rúbrica	**45 %**
Actitudes y hábitos profesionales vinculados al sector	Observación sistemática mediante rúbrica con indicadores concretos, observables y medibles	**20 %**
TOTAL		**100 %**

Esta distribución representa el peso global de cada tipo de evidencia en el conjunto del módulo. No todos los resultados de aprendizaje se evaluarán necesariamente mediante los

cuatro tipos de instrumentos, sino que se utilizarán aquellos que resulten más adecuados a la naturaleza de sus criterios de evaluación.

En particular, los RA3 y RA5, por su carácter esencialmente procedimental, no incorporan criterios vinculados a pruebas teóricas escritas. Sus aprendizajes se evaluarán mediante el recetario, la observación del desempeño práctico y la valoración de los hábitos profesionales. Esta distribución queda reflejada en las ponderaciones específicas de los criterios de evaluación y no supone la exclusión de los conocimientos conceptuales necesarios para desarrollar correctamente las tareas prácticas.

Recetario (15 %): permitirá valorar criterios relacionados con la interpretación y organización de la información, la planificación de las elaboraciones, la identificación de recursos y la documentación de los procedimientos realizados. Podrá incluir recetas, fichas técnicas, secuenciaciones, ingredientes, cantidades, técnicas utilizadas, necesidades materiales, conservación y otros elementos relacionados con las elaboraciones trabajadas.

Pruebas teóricas (20 %): se utilizarán para comprobar la adquisición de los conocimientos conceptuales y técnicos vinculados a aquellos criterios de evaluación cuya naturaleza permita o aconseje su valoración mediante prueba escrita. No será necesario que todos los resultados de aprendizaje incorporen una prueba teórica específica.

Procedimientos, destrezas y habilidades profesionales (45 %): se valorarán mediante observación sistemática y rúbricas durante las actividades desarrolladas en el aula-taller. Incluirán, entre otros aspectos, la organización y secuenciación del trabajo, la ejecución de técnicas elementales de cocción, la realización de fondos, salsas y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, la preparación de elaboraciones culinarias sencillas, la elaboración de guarniciones, los acabados y presentaciones, los procedimientos de conservación y la participación en servicios de cocina reales o simulados.

Actitudes y hábitos profesionales (20 %): se valorarán mediante rúbricas a partir de comportamientos profesionales concretos, observables y medibles vinculados a los RA, CE y competencias para la empleabilidad. Se tendrán en cuenta especialmente la higiene, la seguridad, el orden, la responsabilidad, la autonomía, la organización, el trabajo en equipo, el uso responsable de los recursos y el cumplimiento de los procedimientos establecidos.

Proceso de evaluación continua y calificación en la evaluación final ordinaria y extraordinaria

Evaluaciones parciales

La calificación de cada evaluación se obtendrá a partir de la valoración ponderada de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación trabajados hasta ese momento, conforme a las ponderaciones establecidas en esta programación.

La calificación de una evaluación parcial tendrá carácter informativo respecto al grado de adquisición alcanzado hasta ese momento, dado que determinados resultados de aprendizaje y criterios de evaluación podrán continuar desarrollándose y evaluándose en actividades posteriores.

Los resultados de aprendizaje o criterios de evaluación que no hayan alcanzado un nivel suficiente podrán ser objeto de recuperación mediante nuevas evidencias de aprendizaje, utilizando instrumentos adecuados a su naturaleza:

- **Pruebas teóricas:** mediante pruebas específicas de recuperación de los criterios de evaluación pendientes que estén vinculados a este instrumento**.**

- **Recetario:** mediante la realización, corrección, ampliación o repetición de las evidencias correspondientes o, cuando proceda, mediante una tarea equivalente que permita valorar los mismos criterios.
- **Procedimientos, destrezas y habilidades profesionales:** podrán ser nuevamente observados y evaluados en prácticas posteriores, dado el carácter progresivo y recurrente de los aprendizajes del módulo, o mediante una prueba práctica específica cuando resulte necesario.
- **Actitudes y hábitos profesionales:** se recuperarán mediante la observación de su evolución y mejora en prácticas posteriores, utilizando los mismos indicadores y rúbricas establecidos para su evaluación.

La recuperación no se considerará automática por el mero transcurso de las evaluaciones, sino que deberá existir una nueva evidencia que permita comprobar que el aprendizaje pendiente ha sido adquirido.

Los resultados de aprendizaje o criterios de evaluación que continúen sin superarse al finalizar el proceso ordinario podrán recuperarse mediante las actividades o pruebas que correspondan a la naturaleza de los aprendizajes pendientes.

Pérdida del derecho a evaluación continua

El alumnado que supere un 20 % de faltas de asistencia, de acuerdo con los criterios establecidos por el Departamento y las normas del centro, perderá el derecho a la evaluación continua.

En este caso deberá aportar evidencias suficientes que permitan valorar los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo que no hayan podido ser acreditados mediante el proceso de evaluación continua.

Podrán utilizarse, según corresponda:

- Entrega o realización del recetario y demás evidencias documentales no acreditadas.
- Prueba teórica para los criterios de evaluación vinculados a conocimientos conceptuales y técnicos.
- Prueba práctica que permita valorar los criterios procedimentales no acreditados mediante la ejecución de técnicas y elaboraciones propias del módulo.
- Valoración de los criterios relacionados con higiene, seguridad, orden y hábitos profesionales mediante los indicadores que puedan observarse durante las pruebas prácticas correspondientes.

Las pruebas y actividades utilizadas se ajustarán a los mismos resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y ponderaciones establecidos para el resto del alumnado.

1ºEvaluación final

Para superar el módulo será necesario obtener una calificación final igual o superior a 5 y haber alcanzado los aspectos curriculares mínimos considerados básicos establecidos en esta programación. Todos los resultados de aprendizaje serán objeto de evaluación y deberán existir evidencias suficientes que permitan valorar su grado de adquisición. No será necesario superar individualmente todos los criterios de evaluación, aplicándose las ponderaciones establecidas en esta programación.

En la evaluación final ordinaria, el alumnado que no haya alcanzado alguno de los aspectos curriculares mínimos o cuya calificación final sea inferior a 5 realizará las actividades o pruebas necesarias para aportar nuevas evidencias de los aprendizajes pendientes.

Estas podrán consistir, en función de la naturaleza de los criterios implicados, en pruebas teóricas, elaboración o corrección del recetario, actividades evaluables y/o pruebas prácticas de producción culinaria.

Calificación final del módulo

La calificación final del módulo se obtendrá mediante la suma ponderada de las calificaciones correspondientes a los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

Cada criterio de evaluación tendrá la ponderación establecida dentro de su correspondiente resultado de aprendizaje y, posteriormente, se aplicará el peso asignado a cada RA:

RA1: 25 % · RA2: 20 % · RA3: 30 % · RA4: 5 % · RA5: 5 % · RA6: 15 %.

La aplicación de estas ponderaciones determina, en el conjunto del módulo, una distribución global de:

15 % recetario + 20 % pruebas teóricas + 45 % procedimientos prácticos + 20 % actitudes y hábitos profesionales.

El redondeo de las calificaciones se realizará al entero superior cuando la parte decimal sea igual o superior a cinco décimas.

2º Evaluación final

El alumnado que no supere el módulo en la evaluación final ordinaria dispondrá de la convocatoria correspondiente prevista en la normativa.

La recuperación se centrará en los aspectos curriculares mínimos no alcanzados y/o en aquellos aprendizajes pendientes necesarios para obtener una calificación final igual o superior a 5.

Para ello podrán utilizarse, en función de la naturaleza de los criterios de evaluación pendientes, pruebas teóricas, recetario o actividades evaluables y pruebas prácticas de producción culinaria.

Una vez incorporadas las nuevas evidencias, la calificación final se calculará aplicando las mismas ponderaciones establecidas para los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación durante el curso.

Medidas para alumnado con NEAE

Las condiciones de realización de las actividades y pruebas de evaluación se adaptarán a las necesidades específicas del alumnado, en coordinación con el Departamento de Orientación, tutoría y equipo docente.

Podrán contemplarse, cuando resulte necesario, ampliación de tiempos, adaptación del formato de las pruebas, instrucciones más breves y secuenciadas, apoyos visuales, listas de comprobación, organización específica del puesto de trabajo o utilización de otros recursos de apoyo.

Estas medidas facilitarán el acceso a la evaluación sin modificar ni reducir los resultados de aprendizaje ni los criterios de evaluación establecidos para el módulo.

Alumnado con el módulo pendiente

Actualmente no existe alumnado con el módulo pendiente. En caso de producirse esta situación, se establecerá el correspondiente plan de recuperación de acuerdo con las directrices del Departamento y del centro.

Seguimiento y evaluación de la programación
El seguimiento y evaluación de la programación del módulo se realiza de forma conjunta con el resto del ciclo formativo en el contexto del Departamento de Hostelería y Turismo. Se trata de un proceso continuo y sistemático que busca mejorar la práctica docente y la eficacia del proceso de enseñanza-aprendizaje. Se llevarán a cabo, al menos un seguimiento al término de cada evaluación coincidiendo con los finales de cada trimestre, en los que se revisarán: • El desarrollo real de la programación respecto a lo previsto. • Las posibles desviaciones en la temporalización. • Las dificultades detectadas en el alumnado. • La adecuación de los métodos, recursos, evaluación y resultados obtenidos. Si procede, se propondrán modificaciones justificadas**,** que se reflejarán en la Memoria del Módulo**,** integrada en la Memoria del Departamento**.**
Evaluación de la práctica docente
De forma paralela al seguimiento de la programación, se llevará a cabo una evaluación de la práctica docente**,** con el fin de ajustar metodologías, recursos y evaluación a las necesidades reales del alumnado. Esta evaluación se realizará al final de cada trimestre, en coordinación con el resto del profesorado del ciclo. Se podrán utilizar instrumentos de autoevaluación del profesorado, cuestionarios de feedback anónimo al alumnado y rúbricas de observación interna. Las conclusiones se analizarán en el seno del Departamento para establecer mejoras continuas**.**
Información a alumnado y familias
A comienzo de curso, el alumnado será informado de los contenidos, resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y sistema de calificación, con especial atención a las condiciones de la evaluación continua y los instrumentos de evaluación. En el caso de alumnado menor de edad, esta información también se hará llegar a las familias. La comunicación se mantendrá de forma constante durante el curso mediante tutorías, boletines de evaluación y canales telemáticos del centro.

CALENDARIO EVALUACIONES

Curso 26/27	Evaluación inicial	1º ev	2º ev	1º Evaluación Final	2º Evaluación Final
Fechas clave	19-10-2026	17-12-2026	17-3-2027	9-6-2027	24-6-2027

PARTE III. UNIDADES DE TRABAJO

UD1. TÉCNICAS ELEMENTALES DE COCCIÓN			
TEMPORALIZACIÓN	Teoría: 1º ev. 12 horas. Práctica: 1º,2º,3º (32 horas). Total: 44 horas		
Bloque de contenido	1	RA 1	Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.
CONTENIDOS CURRICULARES	**Ejecución de técnicas elementales de cocción** • Terminología profesional. • Área de cocina y departamentos implicados. Estructuras organizativas y 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 y control de resultados. • Riesgos en la ejecución. • Medidas de prevención de riesgos laborales. • Aplicación de las técnicas de conservación necesarias.		

	• Protocolos de ahorro y aprovechamiento de géneros.

RA / CE

RA1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.

- **CE a)** Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- **CE b)** Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- **CE c)** Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- **CE d)** Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- **CE e)** Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- **CE f)** Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
- **CE g)** Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- **CE h)** Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- **CE i)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.

ASPECTOS CURRICULARES MÍNIMOS EXIGIBLES

- Identificar y seleccionar la técnica elemental de cocción adecuada en función de las características del género y del resultado que se pretende obtener. CE c.
- Ejecutar correctamente las técnicas elementales de cocción trabajadas siguiendo los procedimientos establecidos. CE f.
- Aplicar los procedimientos intermedios de conservación necesarios en función de la materia prima y de su utilización posterior. CE h.
- Realizar las operaciones respetando las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales. CE i.

EVIDENCIAS E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

CE	Evidencia e instrumento
CE a) – Recetario	Recetario y/o fichas técnicas evaluadas por rúbrica.
CE b) – Prueba teórica	Prueba teórica, calificada mediante escala numérica.
CE c) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad practica evaluado mediante rúbrica.
CE d) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad practica evaluado mediante rúbrica
CE e) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad practica evaluado mediante rúbrica
CE f) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad practica evaluado mediante rúbrica
CE g) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad practica evaluado mediante rúbrica
CE h) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad practica evaluado mediante rúbrica
CE i) – Actitudes y hábitos profesionales	Observación sistemática con indicadores observables evaluada mediante rúbrica.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Actividades de inicio y motivación

- Activación de conocimientos previos mediante preguntas, imágenes y ejemplos sobre diferentes formas de aplicar calor a los alimentos.
- Reconocimiento de terminología profesional relacionada con las principales técnicas de cocción.
- Actividades visuales y pequeños cuestionarios para detectar conocimientos previos.

Actividades de desarrollo

- Descripción y clasificación de las diferentes técnicas elementales de cocción.
- Relación entre las características de los géneros y las técnicas de cocción más adecuadas.
- Identificación de las necesidades previas de cada técnica: materias primas, mise en place, equipos, útiles, temperaturas y tiempos.
- Demostraciones del profesorado sobre la ejecución correcta de las distintas técnicas.
- Aplicación de diferentes técnicas a materias primas de distintas características y comparación de los resultados obtenidos.
- Identificación de las fases y puntos críticos de cada procedimiento.
- Detección de errores durante la ejecución y búsqueda de posibles alternativas o medidas correctoras.
- Aplicación de procedimientos de conservación a los productos cocinados y semielaborados.
- Organización y mantenimiento del puesto de trabajo durante las actividades.
- Aplicación de medidas de prevención de riesgos asociadas a las diferentes técnicas de cocción.

Actividades de cierre y síntesis

- Realización del **recetario**, incorporando las técnicas de cocción trabajadas y la terminología profesional correspondiente.
- **Prueba teórica** sobre descripción, clasificación, características y aplicaciones de las técnicas de cocción.
- Ejecución práctica de distintas técnicas en las actividades programadas.
- Comparación de resultados y análisis de errores frecuentes.
- Puesta en común de alternativas y medidas correctoras.
- Revisión de las normas de higiene, seguridad, conservación y aprovechamiento aplicadas durante las prácticas.

RECURSOS ESPACIOS Y EQUIPAMIENTO

- Aula ordinaria.
- Aula-taller de cocina.
- Maquinaria y equipos disponibles en el taller.
- Uniformidad profesional.
- Productos y materiales adecuados para las prácticas
- Presentaciones, fotografías y vídeos demostrativos.
- TEAMS y recursos digitales.
- Rúbricas de evaluación práctica.

SEGURIDAD Y PREVENCIÓN

Antes de ejecutar cualquier técnica de cocción, el alumnado recibirá las correspondientes instrucciones y, cuando proceda, demostraciones prácticas sobre los equipos utilizados, el procedimiento de trabajo, los riesgos asociados y las medidas preventivas necesarias.

Se prestará especial atención a la prevención de **quemaduras, cortes, salpicaduras, contacto con superficies calientes, manipulación de líquidos y grasas a elevada temperatura, vapor, caídas y riesgos derivados de la utilización de equipos eléctricos o fuentes de calor**.

El alumnado no utilizará de forma autónoma aquellos equipos para los que no haya recibido previamente las instrucciones de utilización y seguridad correspondientes.

Se exigirá una correcta uniformidad, higiene personal, organización y limpieza del puesto de trabajo, así como la utilización de los equipos de protección individual cuando resulten necesarios.

Durante las prácticas se controlará especialmente la correcta manipulación de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, la conservación de los productos y el uso responsable de materias primas, agua y energía.

El cumplimiento de las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y seguridad será objeto de **observación continua.**

UD2. ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES			
TEMPORALIZACIÓN	Teoría: 1º ev. 1 horas. 2º ev. 9 horas. Práctica: 1º,2º,3º (25 horas). Total: 35 horas		
Bloque de contenido	2	RA 2	Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
CONTENIDOS CURRICULARES	**Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones** • Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones. • Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas. • Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración y control de resultados. • Riesgos en la ejecución. • Normativa higiénico-sanitaria. • Aplicación de técnicas de conservación necesarias. • Protocolos de ahorro y aprovechamiento de géneros.		
RA / CE			
RA2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. • **CE a)** Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones. • **CE 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. • **CE c)** Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos. • **CE d)** Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. • **CE e)** Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. • **CE f)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.		
ASPECTOS CURRICULARES MÍNIMOS EXIGIBLES			
• Comprobar la disponibilidad de los elementos necesarios para realizar fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. CE b.			

- Realizar correctamente los procedimientos de obtención de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas trabajadas siguiendo los procedimientos establecidos. CE c.
- Aplicar correctamente los procedimientos intermedios de conservación en función de las características de las elaboraciones y de su utilización posterior. CE e.
- Realizar las operaciones respetando las normas higiénico-sanitarias y de protección medioambiental. CE f.

EVIDENCIAS E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

CE	Evidencia e instrumento
CE a) – Prueba teórica	Prueba teórica, calificada mediante escala numérica.
CE b) – Recetario	Recetario y/o fichas técnicas evaluadas por rúbrica.
CE c) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad practica evaluado mediante rúbrica
CE d) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad practica evaluado mediante rúbrica
CE e) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad practica evaluado mediante rúbrica
CE f) – Actitudes y hábitos profesionales	Observación sistemática con indicadores observables evaluada mediante rúbrica.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Actividades de inicio y motivación

- Activación de conocimientos previos sobre fondos, salsas y otras elaboraciones básicas empleadas habitualmente en cocina.
- Presentación de ejemplos de elaboraciones culinarias en las que se utilizan fondos, salsas y elaboraciones básicas.
- Actividades visuales y pequeños cuestionarios para reconocer distintos tipos de fondos, salsas y sus aplicaciones.

Actividades de desarrollo

- Descripción y clasificación de las principales elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Identificación de sus características y posibilidades de utilización en posteriores elaboraciones culinarias.
- Organización de la mise en place necesaria para cada elaboración.
- Elaboración práctica de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Aplicación de las técnicas de cocción necesarias en cada proceso.
- Etiquetado, almacenamiento y conservación de los productos elaborados cuando proceda.
- Utilización posterior de las elaboraciones básicas en platos y preparaciones realizadas en otras unidades de trabajo.

Actividades de cierre y síntesis

- Incorporación al recetario de los fondos, salsas y elaboraciones básicas realizadas.
- Revisión de las principales aplicaciones culinarias de cada elaboración.
- Prueba teórica sobre clasificación, características y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Ejecución práctica de las elaboraciones programadas.
- Valoración de los resultados obtenidos y comparación con los estándares establecidos.

RECURSOS ESPACIOS Y EQUIPAMIENTO

- Aula ordinaria.
- Aula-taller de cocina.
- Materias primas utilizadas en las prácticas.
- Equipos o medios disponibles para el transporte interno de mercancías.

- Maquinaria y equipos disponibles en el aula-taller.
- Batería, utensilios y herramientas de cocina.
- Presentaciones, fotografías y recursos audiovisuales.
- TEAMS y recursos digitales.
- Rúbricas y listas de cotejo.

SEGURIDAD Y PREVENCIÓN

Antes de realizar las elaboraciones, el alumnado recibirá las instrucciones necesarias sobre los procedimientos de trabajo, utilización segura de equipos y utensilios, riesgos asociados y medidas preventivas correspondientes.

Se prestará especial atención a la prevención de quemaduras, cortes, salpicaduras, manipulación de recipientes calientes, líquidos a elevada temperatura, caídas y riesgos asociados a la utilización de maquinaria y fuentes de calor**.**

Durante las elaboraciones se aplicarán las normas higiénico-sanitarias correspondientes, prestando especial atención a la manipulación de materias primas, limpieza y desinfección del puesto de trabajo, control de temperaturas y correcta conservación de los productos elaborados.

Se fomentará el aprovechamiento responsable de materias primas, la reducción de desperdicios, el ahorro de agua y energía y la correcta separación y gestión de residuos.

El cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y de protección medioambiental será objeto de observación continua durante las actividades prácticas.

UD3. ELABORACIONES CULINARIAS SENCILLAS			
TEMPORALIZACIÓN	Teoría: 0 horas. Práctica: 1º,2º,3º (52horas). Total: 52 horas		
Bloque de contenido	3	RA 3	**RA3.** Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
CONTENIDOS CURRICULARES	**Preparación de elaboraciones culinarias sencillas** • Documentos relacionados con la producción en cocina: recetas, fichas técnicas, etc. Descripción e 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 riesgos de ejecución. • Aplicación de técnicas de conservación necesarias. • Protocolos de ahorro y aprovechamiento de géneros. • Platos típicos más representativos de la cocina regional.		
RA / CE			

RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

- **CE a)** Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- **CE 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.
- **CE c)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- **CE d)** Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- **CE e)** Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- **CE f)** Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- **CE g)** Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- **CE h)** Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- **CE i)** Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- **CE j)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.

ASPECTOS CURRICULARES MÍNIMOS EXIGIBLES

- Interpretar correctamente la información necesaria para realizar una elaboración culinaria sencilla. CE a.
- Organizar y secuenciar correctamente las diferentes fases del trabajo. CE b.
- Ejecutar elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos. CE d.
- Aplicar las normas higiénico-sanitarias durante el desarrollo de las elaboraciones. CE e.
- Mantener el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso. CE f.
- Seleccionar y justificar la técnica adecuada en función del alimento que se va a procesar. CE g.
- Aplicar correctamente los procedimientos intermedios de conservación. CE h.
- Realizar las operaciones respetando la normativa de seguridad laboral. CE j.

EVIDENCIAS E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

CE	Evidencia e instrumento
CE a) – Recetario	Recetario y/o fichas técnicas evaluadas por rúbrica
CE b) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad practica evaluado mediante rúbrica
CE c) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad practica evaluado mediante rúbrica
CE d) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad practica evaluado mediante rúbrica
CE e) – Actitudes y hábitos profesionales	Observación sistemática con indicadores observables evaluada mediante rúbrica.
CE f) – Actitudes y hábitos profesionales	Observación sistemática con indicadores observables evaluada mediante rúbrica.
CE g) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad practica evaluado mediante rúbrica
CE h) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad practica evaluado mediante rúbrica
CE i) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad practica evaluado mediante rúbrica
CE j) – Actitudes y hábitos profesionales	Observación sistemática con indicadores observables evaluada mediante rúbrica.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Actividades de inicio y motivación

- Interpretación guiada de recetas y fichas técnicas.
- Identificación de las fases principales de una elaboración culinaria.

Actividades de desarrollo

- Lectura e interpretación de recetas y fichas técnicas.
- Realización de la mise en place previa a las elaboraciones.
- Organización y secuenciación del trabajo.
- Aplicación de las técnicas culinarias trabajadas en la UD1.
- Utilización de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas realizadas en la UD2.
- Preparación de elaboraciones culinarias sencillas a base de hortalizas, verduras y tubérculos, legumbres, arroz, pastas, huevos, carnes, pescados y mariscos
- Realización de elaboraciones representativas de la cocina regional.
- Comparación entre los resultados obtenidos y los previstos en la ficha técnica.
- Identificación de errores y aplicación de medidas correctoras.
- Realización progresivamente autónoma de elaboraciones completas.

ACTIVIDADES DE CIERRE Y SÍNTESIS

- Elaboración y actualización del recetario y fichas técnicas de las preparaciones realizadas.
- Revisión de las técnicas aplicadas a los distintos grupos de alimentos.
- Comparación y valoración de los resultados obtenidos.
- Análisis de errores habituales y propuesta de posibles medidas correctoras.

En esta unidad no se realizará una prueba teórica específica. Los conocimientos necesarios se comprobarán mediante el recetario, la interpretación de la documentación profesional y, principalmente, mediante su aplicación en las actividades prácticas.

RECURSOS ESPACIOS Y EQUIPAMIENTO

- Aula ordinaria.
- Aula-taller de cocina.
- Mesas y puestos de trabajo.
- Materias primas necesarias para las diferentes prácticas.
- Equipos disponibles para las operaciones de elaboración.
- Cámaras y equipos disponibles para conservación intermedia.
- TEAMS y recursos digitales.
- Rúbricas de evaluación práctica.

SEGURIDAD Y PREVENCIÓN

Antes de la realización de las elaboraciones, el alumnado recibirá las instrucciones necesarias sobre organización del puesto de trabajo, utilización segura de los equipos, herramientas y fuentes de calor y medidas preventivas asociadas a cada procedimiento.

Se prestará especial atención a la prevención de **cortes, quemaduras, salpicaduras, caídas, contaminación cruzada, manipulación de productos calientes y riesgos asociados a maquinaria, cuchillería y fuentes de calor**.

Durante todo el proceso será obligatorio mantener unas condiciones adecuadas de higiene personal, uniformidad, orden y limpieza del puesto de trabajo.

Se controlará especialmente la correcta manipulación de las materias primas, la separación de alimentos crudos y elaborados, el control de temperaturas y la correcta conservación de los productos.

El cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias, de orden, limpieza y seguridad laboral será objeto de **observación continua.**

Esta UD3 funciona además como **unidad integradora**: aquí el alumnado empieza a utilizar de manera conjunta las **técnicas de cocción del RA1** y las **elaboraciones básicas del RA2** para obtener platos completos. Por eso tiene sentido que sea la unidad con mayor duración y peso del módulo.

UD4. GUARNICIONES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN BÁSICOS			
TEMPORALIZACIÓN	Teoría: 3º ev. 3 horas. Práctica: 1º,2º,3º (6 horas). Total: 9 horas		
Bloque de contenido	4	RA 4	RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
CONTENIDOS CURRICULARES	**Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos** • Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones. • Proporción, combinación de sabores y adecuación de guarniciones. • Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones. • Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones. • Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados. Riesgos en la ejecución. • Normativa higiénico-sanitaria. • Aplicación de técnicas de conservación necesarias. • Protocolos de ahorro y aprovechamiento de géneros.		
RA / CE			
RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación. • **CE a)** Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones. • **CE b)** Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan. • **CE c)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. • **CE d)** Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos. • **CE e)** Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. • **CE f)** Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. • **CE g)** Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.			
ASPECTOS CURRICULARES MÍNIMOS EXIGIBLES			
• Seleccionar guarniciones y elementos de decoración adecuados a la elaboración a la que acompañan. CE b. • Elaborar correctamente guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos. CE d.			

- Aplicar los procedimientos intermedios de conservación adecuados a las elaboraciones realizadas. CE e.
- Realizar las tareas respetando la normativa higiénico-sanitaria. CE f.

EVIDENCIAS E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

CE	Evidencia e instrumento
CE a) – Prueba teórica	Prueba teórica calificada mediante escala numérica.
CE b) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad práctica evaluada mediante rúbrica procedimental.
CE c) – Recetario	Recetario y/o fichas técnicas evaluados mediante rúbrica.
CE d) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad práctica evaluada mediante rúbrica procedimental.
CE e) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad práctica evaluada mediante rúbrica procedimental.
CE f) – Actitudes y hábitos profesionales	Observación sistemática evaluada mediante rúbrica de actitudes y hábitos profesionales.
CE g) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad práctica evaluada mediante rúbrica procedimental.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Actividades de inicio y motivación

- Presentación visual de diferentes tipos de guarniciones y elementos de decoración.
- Relación entre plato principal, guarnición y decoración.
- Reconocimiento de guarniciones clásicas y sus principales aplicaciones.

Actividades de desarrollo

- Clasificación de guarniciones según sus características y aplicaciones.
- Selección de guarniciones adecuadas a diferentes elaboraciones.
- Análisis de proporciones, sabores, texturas y colores.
- Preparación de la mise en place necesaria.
- Elaboración práctica de diferentes guarniciones básicas.
- Elaboración de elementos sencillos de decoración.
- Aplicación de técnicas culinarias adecuadas a cada guarnición.
- Aplicación de procedimientos adecuados de conservación.
- Aprovechamiento de materias primas y reducción de desperdicios.
- Mantenimiento del orden, limpieza e higiene durante las prácticas.

Actividades de cierre y síntesis

- Incorporación al recetario de las guarniciones y elaboraciones realizadas.
- Prueba teórica sobre clasificación, características y aplicaciones de guarniciones y decoraciones.
- Ejecución práctica de guarniciones y elementos de decoración.

RECURSOS ESPACIOS Y EQUIPAMIENTO

- Aula ordinaria.
- Aula-taller de cocina.
- Materias primas y productos que resulten adecuados para las prácticas.
- Equipos de refrigeración y congelación disponibles.
- Equipos de calentamiento y regeneración disponibles en el taller.
- Batería, recipientes y utensilios necesarios.
- Presentaciones, fotografías y vídeos demostrativos.
- TEAMS y recursos digitales.

- Rúbricas

SEGURIDAD Y PREVENCIÓN

Antes de realizar las actividades prácticas, el alumnado recibirá las instrucciones necesarias sobre la utilización segura de los equipos, utensilios y herramientas empleados en la elaboración de guarniciones y elementos de decoración.

Se prestará especial atención a la prevención de **cortes, quemaduras, caídas y otros riesgos derivados del uso de cuchillería, mandolinas, pequeños utensilios, maquinaria y fuentes de calor**.

El alumnado deberá mantener el puesto de trabajo ordenado, evitando obstáculos, derrames y situaciones que puedan generar riesgos durante la actividad.

No se utilizarán equipos, máquinas o herramientas sin haber recibido previamente las correspondientes instrucciones de funcionamiento y seguridad.

Cuando resulte necesario, se utilizarán los equipos de protección individual adecuados y se seguirán en todo momento las normas de prevención de riesgos laborales establecidas para el aula-taller.

UD5. ACABADOS Y LAS PRESENTACIONES DE LOS PLATOS			
TEMPORALIZACIÓN	Teoría: 0 horas. Práctica: 1º,2º,3º: 9 Total: 9 horas		
Bloque de contenido	5	RA 5	RA5. Realiza acabados y presentaciones sencillas relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.
CONTENIDOS CURRICULARES	**Realización de acabados y presentaciones sencillos** • Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc. • Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados. • Control de tiempos empleados y necesidades. • Normativa higiénico-sanitaria.		
RA / CE			

RA5. Realiza acabados y presentaciones sencillas relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.

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

ASPECTOS CURRICULARES MÍNIMOS EXIGIBLES

- Disponer correctamente los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos. CE b.
- Aplicar correctamente las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados. CE c.
- Realizar las tareas respetando la normativa higiénico-sanitaria. CE e.
- Realizar las operaciones respetando la normativa de prevención de riesgos laborales. CE f.

EVIDENCIAS E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

CE	Evidencia e instrumento
CE a) – Recetario	Recetario y/o fichas técnicas evaluados mediante rúbrica.
CE b) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad práctica evaluada mediante rúbrica procedimental.
CE c) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad práctica evaluada mediante rúbrica procedimental.
CE d) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad práctica evaluada mediante rúbrica procedimental.
CE e) – Actitudes y hábitos profesionales	Observación sistemática evaluada mediante rúbrica de actitudes y hábitos profesionales.
CE f) – Actitudes y hábitos profesionales	Observación sistemática evaluada mediante rúbrica de actitudes y hábitos profesionales.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Actividades de inicio y motivación

- Observación y comparación de diferentes presentaciones de platos.
- Identificación de elementos que influyen en la presentación: volumen, color, textura, salseado, disposición y simetría.

Actividades de desarrollo

- Preparación y comprobación de los elementos necesarios para el acabado y presentación.
- Aplicación de normas básicas de presentación.
- Distribución equilibrada de los distintos componentes de una elaboración.
- Prácticas de volumen, color, textura, salseado y disposición de los elementos.
- Utilización adecuada de vajilla y recipientes de presentación.
- Realización de acabados y presentaciones de las elaboraciones

- Aplicación de técnicas de envasado y conservación cuando resulte necesario.

Actividades de cierre y síntesis

- Identificación y corrección de errores frecuentes.
- Valoración conjunta de aspectos como disposición, volumen, color, textura, salseado, limpieza y equilibrio de la presentación.

RECURSOS ESPACIOS Y EQUIPAMIENTO

- Aula ordinaria.
- Aula-taller de cocina.
- Materias primas y productos que resulten adecuados para las prácticas.
- Equipos de refrigeración y congelación disponibles.
- Equipos de calentamiento y regeneración disponibles en el taller.
- Batería, recipientes y utensilios necesarios.
- TEAMS y recursos digitales.
- Rúbricas

SEGURIDAD Y PREVENCIÓN

Antes de realizar las actividades prácticas, el alumnado recibirá las instrucciones necesarias sobre la utilización segura de los equipos, utensilios y herramientas empleados durante los procesos de acabado y presentación.

Se prestará especial atención a la prevención de **cortes, quemaduras, caídas y resbalones**, así como a los riesgos derivados de la manipulación de cuchillería, recipientes calientes, vajilla y equipos utilizados durante el acabado de las elaboraciones.

El puesto de trabajo se mantendrá ordenado y libre de obstáculos o derrames que puedan provocar accidentes.

No se utilizarán equipos o herramientas sin haber recibido previamente las correspondientes instrucciones de funcionamiento y seguridad.

El cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales será objeto de observación durante las actividades prácticas

UD6. EL SERVICIO EN LA COCINA.			
TEMPORALIZACIÓN	Teoría: 3º ev. 8 horas. Práctica: 1º,2º,3º (18 horas). Total: 26 horas		
Bloque de contenido	6	RA6	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 CURRICULARES	**Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina** • El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas. • Terminología utilizada durante los servicios. • Responsabilidad y organización. Trabajo en grupo. Organización y jerarquía en las partidas. • Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place. • Documentación relacionada con los servicios.		

- Coordinación durante el servicio de cocina.
- Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Tareas de reciclado.
- Normativa higiénico-sanitaria.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Aplicación de técnicas de conservación necesarias.
- Protocolos de ahorro y aprovechamiento de géneros.

RA / CE

RA6. 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.

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

ASPECTOS CURRICULARES MÍNIMOS EXIGIBLES

- Mantener los productos en condiciones óptimas durante el servicio. CE b.
- Interpretar correctamente la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio. CE d.
- Colaborar correctamente en las elaboraciones necesarias durante el desarrollo del servicio. CE e.
- Realizar las tareas respetando la normativa higiénico-sanitaria. CE f.
- Colaborar en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo las instrucciones establecidas. CE g.
- Realizar las operaciones respetando la normativa de seguridad laboral. CE h.

EVIDENCIAS E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

CE	Evidencia e instrumento
CE a) – Prueba teórica	Prueba teórica calificada mediante escala numérica.
CE b) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad práctica evaluada mediante rúbrica procedimental.
CE c) – Recetario	Recetario y/o fichas técnicas evaluados mediante rúbrica.
CE d) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad práctica evaluada mediante rúbrica procedimental.
CE e) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad práctica evaluada mediante rúbrica procedimental.
CE f) – Actitudes y hábitos profesionales	Observación sistemática evaluada mediante rúbrica de actitudes y hábitos profesionales.
CE g) – Observación procedimental	Observación sistemática de la actividad práctica evaluada mediante rúbrica procedimental.
CE h) – Actitudes y hábitos profesionales	Observación sistemática evaluada mediante rúbrica de actitudes y hábitos profesionales.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Actividades de inicio y motivación

- Identificación de los diferentes tipos de servicio en cocina.
- Interpretación de terminología básica utilizada durante el servicio.
- Análisis de comandas y documentación relacionada con el servicio.

Actividades de desarrollo

- Organización y distribución del trabajo por partidas.
- Preparación de la mise en place previa al servicio.
- Comprobación de géneros, elaboraciones, equipos, utensilios y demás elementos necesarios.
- Interpretación de comandas, instrucciones y documentación de servicio.
- Conservación y mantenimiento de los productos en condiciones adecuadas para el servicio.
- Coordinación entre los diferentes puestos de trabajo.
- Acabado y disposición de los diferentes componentes de los platos.
- Desarrollo de servicios reales o simulados.
- Tareas de recogida y finalización del servicio.

Actividades de cierre y síntesis

- Valoración grupal del desarrollo del servicio.
- Propuesta de medidas de mejora.
- Valoración del grado de autonomía, responsabilidad y coordinación alcanzado.

RECURSOS ESPACIOS Y EQUIPAMIENTO

- Aula ordinaria.
- Aula-taller de cocina.
- Materias primas y productos que resulten adecuados para las prácticas.
- Equipos de refrigeración y congelación disponibles.
- Equipos de calentamiento y regeneración disponibles en el taller.
- Batería, recipientes y utensilios necesarios.
- Presentaciones, fotografías y vídeos demostrativos.
- TEAMS y recursos digitales.
- Rúbricas

SEGURIDAD Y PREVENCIÓN

Antes de participar en los servicios, el alumnado recibirá las instrucciones necesarias sobre los riesgos asociados a la circulación, organización y trabajo simultáneo de varias personas en el aula-taller.

Se prestará especial atención a la prevención de **cortes, quemaduras, caídas, resbalones, golpes y choques**, así como a los riesgos derivados de la utilización de cuchillería, maquinaria, recipientes calientes y fuentes de calor.

Los desplazamientos durante el servicio se realizarán de forma ordenada y segura, evitando obstáculos, derrames y cruces innecesarios.

El alumnado deberá comunicar cualquier incidencia o situación de riesgo y respetar las instrucciones de seguridad establecidas durante todo el servicio.

El cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales será objeto de observación continua

PARTE IV: BIBLIOGRAFIA Y OTRAS FUENTES DOCUMENTALES. ANEXOS

Bibliografía referida a los aspectos didácticos de la programación.

- Beltrán, J. (1993). Procesos, estrategias y técnicas de aprendizaje. Madrid: Síntesis.
- Coll, J.; Palacios, J., y Marchesi, A. (compiladores) (2014): Desarrollo Psicológico y Educación. Madrid: Alianza Editorial.
- Coll, C. et al. (1993). El constructivismo en el aula. Barcelona: Graó.
- Monereo, C. et al. (1994) Estrategias de enseñanza y aprendizaje. Barcelona: Graó.
- Solbes I Monzo, Raúl (2014). Programaciones didácticas para FP. Barcelona: Nau Llibres.

Bibliografía referida a los aspectos científicos de esta programación.

- Escoffier, A. (2011). Guía culinaria. Ediciones Trea.
- Fábrega, J. (2017). La cocina al detalle: Técnicas y elaboraciones básicas. Editorial Paraninfo.
- Fernández Arjona, A. (2022). Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos. Editex.
- McGee, H. (2020). La cocina y los alimentos: Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida. Debate.

Enlaces web

- **Boletín Oficial de Cantabria (BOC)**. Normativa educativa y currículo de Formación Profesional de Grado Básico en Cantabria.
- **Educantabria**. Portal educativo de la Consejería de Educación, Formación Profesional y Universidades de Cantabria.
- **Instituto Nacional de las Cualificaciones (INCUAL)**. Información relativa a cualificaciones y estándares de competencia profesional de la familia de Hostelería y Turismo. El actual catálogo recoge el estándar profesional vinculado al aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinaria. incual.educacion.gob.es
- **TodoFP – Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes**. Información oficial del título de Técnico Básico en Cocina y Restauración. Todo FP
- **Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes**. Información general y normativa sobre Formación Profesional.

Normativa de referencia

- **Ley Orgánica 2/2006,** de 3 de mayo, de Educación, en su redacción vigente.
- **Ley Orgánica 3/2022,** de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- **Real Decreto 659/2023,** de 18 de julio.
- **Real Decreto 127/2014,** de 28 de febrero, modificado por el Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo.
- **Orden EDU/47/2024,** de 30 de septiembre, de Cantabria**.**

Programación Didáctica

Departamento de Hostelería y Turismo

Módulo: Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades y Catering

Olatz Castillo Arnaiz

IES Ataulfo Argenta

Tabla de contenido

1. INTRODUCCIÓN 3

1.1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO: 4
1.2. NORMATIVA DE REFERENCIA APLICABLE A MÓDULO. 5
1.3. CONTEXTUALIZACIÓN 6
1.4. CARACTERÍSTICAS CONCRETAS DEL GRUPO 6

2. ELEMENTOS CURRICULARES 8

2.1. OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS 8
2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS. 9

3. LA DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS EN EL CURSO CORRESPONDIENTE 16

4. MÍNIMOS NECESARIOS PARA SUPERAR EL MÓDULO. 16

5. LOS ENFOQUES DIDÁCTICOS Y METODOLÓGICOS 16

6. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO 20

6.1. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y RECUPERACIÓN. 21

7. LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS QUE SE VAYAN A UTILIZAR. 21

8. PLANIFICACIÓN DEL USO DE ESPACIOS ESPECÍFICOS Y EQUIPAMIENTOS. 22

9. LAS MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: 22

10. PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS 24

11. ACTIVIDADES COMPLEMEMTRAIAS Y EXTRAESCOLARES 24

12. CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN DEL DESARROLLO DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LA PRÁCTICA DOCENTE 27

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

1. INTRODUCCIÓN

La presente Programación Docente se integra dentro del Dpto. Hostelería y Turismo, en consecuencia deriva de la Programación de dicho departamento. En esta última, se recogen todos los aspectos comunes y directrices tomadas por el Dpto. de Hostelería y Turismo para el curso 2026/27 que afectan directamente a la programación del módulo presente.

Nos encontramos ante la programación del módulo profesional de Preparación y Montaje de materiales para Colectividades y Catering, 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_1: Realizar Operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

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

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

Este módulo se ha dualizado, se evaluará en dos partes:

- En el centro de estudios
- 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 servicio de catering

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

- La recepción de mercancías procedentes de servicios de catering para su clasificación, control y posterior higienizado.
- Operaciones de lavado de materiales y equipos.
- La ubicación y disposición idónea de equipos y materiales en sus lugares de almacenamiento.

1.1. Descripción del Módulo:

Ciclo	Técnico Básico en Cocina y Restauración		
Nivel	FP de Grado Básico	**Horas:**	2000 h
Familia profesional	Hostelería y Turismo – HOT105C		
Módulo	**Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades y Catering**		
Curso	2º CURSO		
Horas	**Totales**	140h	
	Semanales	4h	
UD. Competencia	UC1090_1: Realizar operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.		
Síntesis del Módulo	El Módulo profesional (Cod. 3039), pertenece a la familia de Hostelería y Turismo, concretamente al segundo curso del Título Profesional Básico en Cocina y restauración. Se imparte a lo largo de 140H a lo largo de 4 horas semanales. Este módulo está asociado a la unidad de competencia UC1090_1		

1.2. Normativa de referencia aplicable a módulo.

	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 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 curriculo 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	Ley orgánica de las cualificaciones y de la Formación profesional **5/2002.** Real Decreto por el que se regula el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales **1416/200.** Real Decreto 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 curriculodel 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/14022, 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.

1.3. Contextualización

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 es de 33.000 habitantes, aunque en los meses de verano esta cifra aumenta hasta los 80.000 debido al turismo y a las segundas residencias.

Debido a su carácter turístico, las actividades vinculadas al Sector Servicios, como la hostelería, la restauración y el comercio, predominan en la zona. Castro Urdiales conta de una oferta gastronómica variada, muchos de ellos ubicados en el Centro Histórico y a lo largo del puerto y la playa.

Se estima que hay unos 267 bares y locales de hostelería en el municipio, especialmente enfocados en la comida tradicional cántabra y vasca.

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.

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

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

1.4. Características concretas del grupo

El grupo está compuesto por 7 alumnos con edad comprendidas entre los 15 y los 18 años, de los cuales 4 son mujeres y tres hombres.

Uno de los alumnos solo se encuentra matriculado para la realización de las FEM.

La procedencia del alumnado en mayoritariamente española.

Los alumnos cuentan con los conocimientos 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 permite la adquisición de las competencias asignadas al módulo profesional.

El grupo muestra interés y espíritu de trabajo compartido.

El necesario hacer ver la oportunidad que se les brinda para poder terminar sus estudios de educación obligatoria y además poder formarse en una especialidad que les permite poder acceder a mayores niveles de formación, además de los conocimientos de una profesión con acceso al mundo laboral.

2. ELEMENTOS CURRICULARES

2.1. Objetivos Generales y Competencias

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.	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 pre-servicio y/o post-servicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
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	u) Cumplir las tareas propias de su nivel de autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y

participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.	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 competencias 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 las demás personas y en el medio ambiente.	x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos los que afectas a su actividad profesional.
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.	y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y 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.

2.2. Resultados de Aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos.

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 para 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
RA1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.	20
RA2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.	30
RA3. 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
RA4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas**.**	35

Criterios de Evaluación

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:

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

RA1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.		20%
%	**Criterio de Evaluación**	**Instrumento E.**
10	a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.	P. Escrita
10	b) Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.	P. 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 individual
10	e) Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.	Observación diaria individual
10	f) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.	Observación diaria individual
10	g) Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.	Observación diaria 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 individual
10	i) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.	Observación diaria individual
10	j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.	Observación diaria individual

RA2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.		30%
%	**Criterio de Evaluación**	**Instrumento E.**

10	a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.	P. escrita
10	b) Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.	P. 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.	P. 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 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 individual
10	h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad.	Observación diaria individual

RA3. 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%
%	**Criterio de Evaluación**	**Instrumento E.**
10	a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.	P. escrita / FEM
10	b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.	P. escrita / 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.	FEM
10	d) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.	FEM
10	e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.	FEM

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

10	f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.	FEM
10	g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.	FEM
10	h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.	FEM
10	i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.	FEM
10	j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.	FEM

RA4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.		25%
%	Criterio de Evaluación	Instrumento E.
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.	P. escrita
10	b) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	P. escrita
10	c) Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.	P. 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
15	g) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	Observación diaria
15	h) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	P. escrita

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

Contenidos básicos

La estructura de cada título está diseñada para que los RA se desarrollen a través de determinados criterios de evaluación. A estos elementos curriculares les asociamos unos contenidos básicos que permiten alcanzar las competencias definidas para cada módulo. En relación a este módulo son:

RA1. 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.
RA2. 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.
RA3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

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.
RA4. 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 hidrico 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).

3. LA DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS EN EL CURSO CORRESPONDIENTE

El total de horas del módulo son 140 horas, distribuidas en sesiones de 50 minutos. Cuatro sesiones semanales distribuidas en dos días.

Distribución semanal del módulo	
Jueves (3 sesiones)	Viernes (1 sesión)
10:50 a 11:40 11:45 a 12:35 12:50 a 13:40	13:45 a 14:35

4. MÍNIMOS NECESARIOS PARA SUPERAR EL MÓDULO.

Para dar por superados los módulos deben estar aprobados todos los CE de cada módulo, para aquellos que estén dualizados deberán superarse en tanto en el centro como en las FEM.

5. LOS 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 Cocina 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.

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

Desde el departamento de Hostelería se establecen algunos de los aspectos didácticos y metodológicos a seguir por los docentes del 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 usarán los medios de los que se disponen en el entorno como primer punto de referencia y sobre él, se construirán aprendizajes significativos que conecten con la realidad, el mundo económico, laboral, personal.

Además, los nuevos contenidos se presentarán de forma gradual.

El alumnado deberá 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.

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

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 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.
- 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 se ayudará a formar profesionales capaces de evolucionar en el futuro, construyendo su propio aprendizaje de manera continuada.

- Es importante también, que el alumnado evalué 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 y a la seguridad en sí mismo pueda evolucionar

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

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 guia 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.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Se cumplirá con los principios pedagógicos expresados en la Orden ECD 71/2014, de 5 de junio.

Tipos de actividades de enseñanza-aprendizaje	Temporalización		
	Inc.	Int.	Fin.
De **Introducción-Motivación:** crear mapas conceptuales, introducir de manera positiva a la UD.	X		
De **Evaluación Inicial:** determinar los conocimientos previos e introducir terminología específica. *Ej. Preguntas cortas al grupo.*	X		
Conectivas: para unir contenidos de las Unidades. *Ej. Preguntas con respuesta grupal, preguntas directas.*	X	X	
Clases Expositivas: contenidos conceptuales de las Unidades. *Ej. Proyecciones, videos cortos, etc.*	X	X	
Clases Demostrativas: por parte del profesor. *Ej. Procesos de limpieza.*		X	
Prácticas Guiadas en pequeños grupos. *Ej. Procesos de limpieza.*		X	
De **Síntesis/Consolidación:** resumen y solidifican. *Ej. Puesta en común, desarrollo de fichas de productos de limpieza…*		X	X
De **Refuerzo/Ampliación**: individual o grupal. *Ej. proyectos*		X	X

Complementarias y extraescolares: *Ej: Visitas a empresas, ferias.*		X	X
De **Evaluación:** individual o grupal. *Ej: Test, exposiciones*			X

6. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO

Para realizar la evaluación del presente módulo, se recurrirá a distintos instrumentos de evaluación en función de los CE que se desean Evaluar, recurriendo según cada caso a:

- Prueba escrita: valorar el aprendizaje de los conocimientos teóricos
- Prueba Práctica: valorar el aprendizaje de los conocimientos prácticos.
- Trabajo individual: para ver el avance del alumnado durante el curso y la adquisición de los diferentes conocimientos que se imparten durante el curso.
- Trabajo grupal: misma finalidad que el trabajo individual pero con desarrollo grupal.
- Observación diaria del trabajo: para evaluar el proceso de aprendizaje en el momento en el que se produce. De igual manera permite que el profesor pueda percibir los conocimientos, habilidades y actitudes que poseen los alumnos y como los emplean.

En cuanto a instrumentos que solemos utilizar en el proceso de evaluación serian:

- Rúbricas para hacer más justa la recogida de evidencias.
- Fichas, para recoger las observaciones sistemáticas realizadas.
- El cuaderno del Docente.

Fechas previstas para las sesiones de evaluación

SESIONES DE EVALUACIÓN			
EVALUACIÓN	**FECHA**	**TIPO DE CALIFICACIÓN**	**MÉTODO DE DIFUSIÓN**
INICIAL	19 a 23 de octubre	No hay calificación	No Hay
1º	10 a 12 de diciembre	Numérica	Por escrito a los alumnos y a los familiares de los alumnos menores.

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

2º	Por determinar	Numérica	Por escrito a los alumnos y a los familiares de los alumnos menores.
3º	Antes del 18 de junio	Numérica	Por escrito a los alumnos y a los familiares de los alumnos menores.
FINAL	Antes del 23 de junio	Numérica	Por escrito a los alumnos y a los familiares de los alumnos menores.

6.1. Criterios de Calificación y Recuperación.

Para la obtención de la nota de cada alumno se tendrá en cuenta los valores de cada instrumento de evaluación, asociado a ca RA y teniendo en cuenta la ponderación asignada a cada uno de los RA.

Si el alumno no aprueba un RA, se le hará una recuperación de ese RA.

En caso de suspender los módulos que se evalúan en la FEM, se deberán repetir el periodo de prácticas al completo.

La nota final se calculará aplicando los porcentajes de los CE correspondientes a cada RA.

7. LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS QUE SE VAYAN A UTILIZAR.

- Recursos organizativos:
  - El aula de cocina
  - El aula teórica.
- Recursos materiales:
  - En el desarrollo de las unidades diseñadas: imágenes relacionadas con el centro de interés, libros, revistas, manuales, cuentos, enciclopedias, material audiovisual y TIC, objetos cotidianos, fotografías, catálogos comerciales… y material de elaboración propia etc.

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

- Útiles, herramientas y equipos necesarios para las prácticas de bar y cafetería.
- Material variado, polivalente y motivador, que permita la observación, experimentación, manipulación, verbalización de lo realizado, así como la construcción del propio aprendizaje.
- Géneros alimenticios precisos. Los alumnos de servicios elaborarán los géneros relacionados con la práctica del restaurante, tales como platos básicos a la vista del cliente. Etc.
- Materiales Bibliográficos, consultados para la elaboración de la programación didáctica.

- Recursos personales: Profesor titular.

La selección de estos materiales ha partido de la reflexión de una serie de indicadores que nos orientan acerca de su adecuación al proceso de enseñanza- aprendizaje: son actuales y motivadores por lo que responden a la diversidad del alumnado. Todos estos recursos son ejemplos del uso de las distintas disponibilidades que pone la administración al servicio de los centros educativos y, este, a su vez, al servicio del profesorado. En este caso, tanto las instalaciones como los recursos son un bien escaso y por lo tanto debemos cuidarlos de la mejor manera posible.

8. PLANIFICACIÓN DEL USO DE ESPACIOS ESPECÍFICOS Y EQUIPAMIENTOS.

Las clases teóricas se impartirán en el aula taller restaurante sita en el edificio anexo de hostelería.

Las clases prácticas se impartirán en el aula taller restaurante, situada en la planta baja del edificio.

9. LAS MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

Se atenderá a lo establecido en el Proyecto Curricular del Ciclo, adaptando el proceso de enseñanza-aprendizaje al alumnado por su procedencia, situación socioeconómica u otras situaciones personales que así lo aconsejen.

Las adaptaciones curriculares para aquellos alumnos o alumnas que presenten discapacidades se concretarán en función de los casos particulares que puedan presentarse. Las adaptaciones curriculares significativas que puedan hacerse a estos alumnos y alumnas, en ningún caso, afectará a la desaparición o modificación importante de objetivos relacionados con las competencias profesionales básicas para el logro de las competencias generales para las que capacita el título.

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

Como norma general para atender la diversidad de aquellos alumnos o alumnas que presenten discapacidades, se adaptarán las programaciones docentes en:

- Resultados de aprendizaje: a distintos ritmos y niveles.
- Contenidos: modificando algunos de tipo procedimental.
- Actividades: distintos ritmos, modificación de algunos aspectos.
- Materiales: variados, para distintos niveles, ritmos y adecuados a la discapacidad concreta.

Con relación a la metodología se puede actuar sobre:

- Los agrupamientos, para la realización de las actividades.
- Los espacios y medios materiales.
- El refuerzo educativo.
- Modificación de ritmos y estilos de aprendizaje.

Con relación a la evaluación:

- Adaptación de los procedimientos de evaluación.
- Adaptación no significativa de capacidades terminales y criterios de evaluación.

La atención a la diversidad para el alumnado que presente algún problema de aprendizaje y que demanda una atención más específica; con origen en factores diversos, derivados de factores sociales, económicos, culturales, geográficos, étnicos y religiosos, así como de las diferentes capacidades intelectuales, psíquicas, sensoriales, motorizas…

Podrá adaptarse no significativamente (modificación de capacidades terminales, contenidos y criterios de evaluación), según los casos, la programación docente del Módulo, para adaptarse a las características del alumnado (estilos cognitivos, dificultades de aprendizaje...)

En función de las necesidades detectadas, se concretarán adaptaciones no significativas con relación a los resultados de aprendizaje, los contenidos y los criterios de evaluación, así como su organización y secuenciación, actividades de enseñanza y aprendizaje, adaptación de los principios metodológicos, establecer adaptaciones de procedimientos y criterios de calificación; todo ello para hacer posible la adecuación del currículo a las necesidades formativas del alumnado.

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

Estas concreciones se realizarán una vez conocidos los casos concretos y el tipo de necesidad educativa. Además de estas respuestas de carácter general, se realizarán refuerzos educativos puntuales durante el proceso de enseñanza -aprendizaje; y adaptaciones curriculares individuales que no afecten sustancialmente a los elementos básicos del currículo.

10. 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 del Aula.

11. ACTIVIDADES COMPLEMEMTRAIAS 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:

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

- 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.

Posibles Visitas:

- Escuela de hostelería de Leioa: 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.
- 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
- Cafés Dromedario

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

12. CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN DEL DESARROLLO DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LA PRÁCTICA DOCENTE

Se atenderá a lo dispuesto y a los plazos e informes que determine Jefatura de estudios.

Cuestionario 1: Autoevaluación Práctica Docente

Puntuando del 1 al 4, siendo 1 la calificación más baja y 4 las más alta.

1. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	
Tengo en cuenta la diversidad a la hora de organizar el aula	
Organizo los materiales según las características del alumnado	
Examino en función a la diversidad de los alumnos	
Observaciones y propuestas de mejora:	
2. ADECUACIÓN DE MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS A LOS MÉTODOS DIDÁCTICOS Y PEDAGÓGICOS	
Utilizo diferentes recursos además del soporte libro de texto	
Los recursos son motivadores y se adecuan al grupo	
Fomento la autonomía y el trabajo cooperativo	
Propongo actividades prácticas que complementan las explicaciones teóricas	
Proporciono información al alumno sobre la ejecución de las tareas y como puede mejorarlas	

En caso de objetivos insuficientemente alcanzados propongo nuevas actividades que faciliten su adquisición	
Observaciones y propuestas de mejora:	
3. ADECUACION DE LOS ESPACIOS Y TIUEMPOS A LOS METODOS DIDACTICOS Y PEDAGOGICOS	
Utilizo espacios diferentes en función de la actividad: comedor, cafetería, aula…	
Distribuyo el tiempo breve de exposición y el resto del tiempo para las actividades que los alumnos realizan en clase	
Adopto distintos agrupamientos en función de la tarea a realizar, controlando siempre que el clima de trabajo sea adecuado	
Observaciones y propuestas de mejora:	
4.EVALUACION	
Tengo en cuenta el procedimiento general para la evaluación de los aprendizajes de acuerdo con la programación de área	
Aplico criterios de evaluación y calificación en cada uno de los temas de acuerdo a la programación de área	
Utilizo sistemáticamente procedimientos e instrumentos variados de recogida de información sobre los alumnos	
Habitualmente, corrijo y explico los trabajos y actividades de los alumnos y doy pautas para la mejora de sus aprendizajes	
Utilizo diferentes técnicas de evaluación en función de la diversidad de alumnos, de las diferentes aulas, de los temas, de los contenidos.	
Observaciones y propuestas de mejora:	

5.PROGRAMACIÓN	
Al confeccionar la programación tengo en cuenta las oportunidades que me ofrece el contexto.	
Al iniciar el curso proporciono a los alumnos toda la información que necesitan.	
Planifico las clases de modo flexible, preparando actividades y recursos ajustando lo más posible a las necesidades e intereses de los alumnos.	
Realizo la programación de mi actividad educativa teniendo en cuenta el proyecto curricular de etapa y, en su caso la programación de área.	
Adopto estrategias y programo actividades en función de los resultados de aprendizaje, de los distintos tipos de contenidos y de las características de los alumnos.	
Planifico mi actividad educativa de forma coordinada con el resto del profesorado.	
Observaciones y propuestas de mejora:	

Cuestionario 2: Autoevaluación del Alumno/a

Calidad del trabajo realizado

Puntuando del 1 al 4, siendo 1 la calificación más baja y 4 las más alta.

Nombre y Apellidos	
Curso	
Fecha	
Esta autoevaluación es una herramienta para mejorar la enseñanza en el instituto. Tú sinceridad es importante.	
FACTORES EVALUADOS	Entrego mis trabajos según las indicaciones dadas por el profesor/a y en la fecha acordada
	Hago siempre los trabajos que mí profesor/a me indica
	Participo activamente (aporto ideas, ayudo a resolver problemas, realizo mi parte de las actividades) en los trabajos propuestos en equipo
	Pregunto al profesor/a los temas que no llego a entender
	Dedico parte de mi tiempo libre para pedir ayuda al profesor
	Estoy satisfecho/a de mi trabajo
	Las calificaciones obtenidas en mis evaluaciones son justas
ACTITUD FRENTE AL TRABAJO	
FACTORES EVALUADOS	Acepto responsabilidades.
	Tengo una actitud positiva hacia el aprendizaje
	Me molesta que me digan los fallos que cometo.
	Influyo en crear un clima agradable y de respeto en clase y en el instituto.
	Asisto regularmente a clase.
	Entro tarde a clase de forma regular.

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

	Justifico mis retrasos y faltas de asistencia ante el profesor/a y el tutor/a.
	Me preocupo por ponerme al día en el módulo cuando falto a clase.
	Mi conducta y actitudes en clase son adecuadas.
	Observo y respeto las normas y reglas establecidas en el centro y en el aula.
	Observo y respeto las normas y reglas establecidas por los profesores/as.
	Los conocimientos que adquiero en un módulo los aplico o los relaciono con otras
	Considero que estoy aprendiendo (indica los módulos en los que crees aprender más)

Programación Didáctica

Departamento de Hostelería y Turismo

Módulo: Técnicas Elementales de Servicio

Olatz Castillo Arnaiz

IES Ataulfo Argenta

Tabla de contenido

1. INTRODUCCIÓN 3

1.1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO: 4
1.2. NORMATIVA DE REFERENCIA APLICABLE A MÓDULO. 5
1.3. CONTEXTUALIZACIÓN 6
1.4. CARACTERÍSTICAS CONCRETAS DEL GRUPO 6

2. ELEMENTOS CURRICULARES 8

2.1. OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS 8
2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS. 9

3. LA DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS EN EL CURSO CORRESPONDIENTE 16

4. MÍNIMOS NECESARIOS PARA SUPERAR EL MÓDULO. 16

5. LOS ENFOQUES DIDÁCTICOS Y METODOLÓGICOS 16

6. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO 20

6.1. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y RECUPERACIÓN. 21

7. LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS QUE SE VAYAN A UTILIZAR. 21

8. PLANIFICACIÓN DEL USO DE ESPACIOS ESPECÍFICOS Y EQUIPAMIENTOS. 22

9. LAS MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: 22

10. PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS 24

11. ACTIVIDADES COMPLEMEMTRAIAS Y EXTRAESCOLARES 24

12. CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN DEL DESARROLLO DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LA PRÁCTICA DOCENTE 27

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

1. INTRODUCCIÓN

La presente Programación Docente se integra dentro del Dpto. Hostelería y Turismo, en consecuencia deriva de la Programación de dicho departamento. En esta última, se recogen todos los aspectos comunes y directrices tomadas por el Dpto. de Hostelería y Turismo para el curso 2026/27 que afectan directamente a la programación del módulo presente.

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, se evaluará en dos partes:

- En el centro de estudios
- 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.

1.1. Descripción del Módulo:

Ciclo	Técnico Básico en Cocina y Restauración		
Nivel	FP de Grado Básico	**Horas:**	2000 h
Familia profesional	Hostelería y Turismo – HOT105C		
Módulo	Técnicas Elementales de Servicio		
Curso	2º CURSO		
Horas	**Totales**	240h	
	Semanales	6h	
UD. Competencia	UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas		
Síntesis del Módulo	El Módulo profesional técnicas elementales se servicio (Cod. 3037), pertenece a la familia de Hostelería y Turismo, concretamente al segundo curso del Título Profesional Básico en Cocina y restauración. Se imparte a lo largo de 240H a lo largo de 6 horas semanales. Este módulo está asociado a la unidad de competencia UC0257_1		

1.2. Normativa de referencia aplicable a módulo.

	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 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 curriculo 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	Ley orgánica de las cualificaciones y de la Formación profesional **5/2002.** Real Decreto por el que se regula el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales **1416/200.** Real Decreto 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 curriculodel 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/14022, 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.

1.3. Contextualización

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 es de 33.000 habitantes, aunque en los meses de verano esta cifra aumenta hasta los 80.000 debido al turismo y a las segundas residencias.

Debido a su carácter turístico, las actividades vinculadas al Sector Servicios, como la hostelería, la restauración y el comercio, predominan en la zona. Castro Urdiales conta de una oferta gastronómica variada, muchos de ellos ubicados en el Centro Histórico y a lo largo del puerto y la playa.

Se estima que hay unos 267 bares y locales de hostelería en el municipio, especialmente enfocados en la comida tradicional cántabra y vasca.

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.

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

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

1.4. Características concretas del grupo

El grupo está compuesto por 7 alumnos con edad comprendidas entre los 15 y los 18 años, de los cuales 4 son mujeres y tres hombres.

Uno de los alumnos solo se encuentra matriculado para la realización de las FEM.

La procedencia del alumnado en mayoritariamente española.

Los alumnos cuentan con los conocimientos 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 permite la adquisición de las competencias asignadas al módulo profesional.

El grupo muestra interés y espíritu de trabajo compartido.

El necesario hacer ver la oportunidad que se les brinda para poder terminar sus estudios de educación obligatoria y además poder formarse en una especialidad que les permite poder acceder a mayores niveles de formación, además de los conocimientos de una profesión con acceso al mundo laboral.

2. ELEMENTOS CURRICULARES

2.1. Objetivos Generales y Competencias

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.
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 pre-servicio y/o post-servicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
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.	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.
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) Cumplir las tareas propias de su nivel de autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la	v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencias de las distintas personas que intervienen

participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.	en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
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) 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.
w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.	x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos los que afectas a su actividad profesional.
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) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
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) 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.
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	

2.2. Resultados de Aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos.

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 para 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
RA1. 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
RA2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	15
RA3. Realiza operaciones de pres-ervicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio. (A evaluar en la FEM parcialmente)	25
RA4. 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 parcialmente)	25
RA5. Realiza operaciones de post-servicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio. (A evaluar en la FEM parcialmente)	25

Criterios de Evaluación

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:

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

RA1. 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%
%	**Criterio de Evaluación**	**Instrumento E.**
20	a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.	P. Escrita
20	b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.	P. escrita
20	c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.	Trabajo individual
10	d) Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.	Observación diaria individual
20	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.	Observación diaria individual
10	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria.	Observación diaria individual

RA2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.		15%
%	**Criterio de Evaluación**	**Instrumento E.**
20	a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas.	P. escrita
20	b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.	P. 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 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 individual
10	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales.	Observación diaria individual

RA3. Realiza operaciones de pre-servicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.		25%
%	**Criterio de Evaluación**	**Instrumento E.**
10	a) Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de pre-servicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución.	P. escrita / FEM
10	b) Se han relacionado las diversas operaciones de pre-servicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.	P. escrita / FEM
20	c) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.	Observación diaria / FEM
10	d) Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de pre-servicio.	Observación diaria / FEM
40	e) Se han realizado las diversas operaciones de pres-ervicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.	Observación diaria / FEM
10	f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Observación diaria / FEM

RA4. 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%
%	**Criterio de Evaluación**	**Instrumento E.**

10	a) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.	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.	P. escrita / FEM
10	c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.	Observación diaria / FEM
10	d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.	Observación diaria / 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 diaria / FEM
10	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria.	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 diaria / FEM
10	h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Observación diaria / FEM

RA5. Realiza operaciones de post-servicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.		25%
%	**Criterio de Evaluación**	**Instrumento E.**
20	a) Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.	P. escrita
10	b) Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.	Observación diaria del trabajo grupal
20	c) Se han relacionado las diversas operaciones de post-servicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas.	P. práctica
30	d) Se han realizado las diversas operaciones de post-servicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.	Observación diaria/ FEM

30	e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Observación diaria individual
10	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos	FEM

Contenidos básicos

La estructura de cada título está diseñada para que los RA se desarrollen a través de determinados criterios de evaluación. A estos elementos curriculares les asociamos unos contenidos básicos que permiten alcanzar las competencias definidas para cada módulo. En relación a este módulo son:

RA1. 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.
RA2. 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
RA3. Realiza operaciones de pre-servicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.
Operaciones de Pre-servicio: Identificación y características.
Operaciones de Pre-servicio: Fases y procesos más significativos.
Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

RA4. 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
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
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.
RA5. Realiza operaciones de post-servicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.
Operaciones de post-servicio. 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.

3. LA DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS EN EL CURSO CORRESPONDIENTE

El total de horas del módulo son 240 horas, distribuidas en sesiones de 50 minutos. Seis sesiones semanales distribuidas en dos días.

Distribución semanal del módulo	
Jueves (5 sesiones)	Viernes (1 sesión)
11:45 a 12:35 12:50 a 13:40 13:45 a 14:35 14:50 a 15:40 15:45 a 16:35	8:40 a 9:30

Las horas de los jueves se utilizarán para el desarrollo de un servicio de restaurante con clientes reales.

La hora del viernes se utilizará para impartir los contenidos teóricos de la asignatura.

4. MÍNIMOS NECESARIOS PARA SUPERAR EL MÓDULO.

Para dar por superados los módulos deben estar aprobados todos los CE de cada módulo, para aquellos que estén dualizados deberán superarse en tanto en el centro como en las FEM.

5. LOS 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 Cocina Restauración se profundizará en la adquisición de

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

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 y metodológicos a seguir por los docentes del 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 usarán los medios de los que se disponen en el entorno como primer punto de referencia y sobre él, se construirán aprendizajes significativos que conecten con la realidad, el mundo económico, laboral, personal.

Además, los nuevos contenidos se presentarán de forma gradual.

El alumnado deberá 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.

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

Aquí el alumnado con algún tipo de experiencia laboral puede desempeñar un papel muy activo al poder relatarlas a sus compañeros/as.

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 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.
- 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 se ayudará a formar profesionales capaces de evolucionar en el futuro, construyendo su propio aprendizaje de manera continuada.

- Es importante también, que el alumnado evalué 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 y 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 guia 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.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Se cumplirá con los principios pedagógicos expresados en la Orden ECD 71/2014, de 5 de junio.

Tipos de actividades de enseñanza-aprendizaje	Temporalización		
	Inc.	Int.	Fin.
De **Introducción-Motivación:** crear mapas conceptuales, introducir de manera positiva a la UD.	X		
De **Evaluación Inicial:** determinar los conocimientos previos e introducir terminología específica. *Ej. Preguntas cortas al grupo.*	X		
Conectivas: para unir contenidos de las Unidades. *Ej. Preguntas con respuesta grupal, preguntas directas.*	X	X	
Clases Expositivas: contenidos conceptuales de las Unidades. *Ej. Proyecciones, videos cortos, etc.*	X	X	
Clases Demostrativas: por parte del profesor. *Ej. Procesos de limpieza.*		X	
Prácticas Guiadas en pequeños grupos. *Ej. Procesos de limpieza.*		X	

De **Síntesis/Consolidación:** resumen y solidifican. *Ej. Puesta en común, desarrollo de fichas de productos de limpieza…*		X	X
De **Refuerzo/Ampliación**: individual o grupal. *Ej. proyectos*		X	X
Complementarias y extraescolares: *Ej: Visitas a empresas, ferias.*		X	X
De **Evaluación:** individual o grupal. *Ej: Test, exposiciones*			X

6. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO

Para realizar la evaluación del presente módulo, se recurrirá a distintos instrumentos de evaluación en función de los CE que se desean Evaluar, recurriendo según cada caso a:

- Prueba escrita: valorar el aprendizaje de los conocimientos teóricos
- Prueba Práctica: valorar el aprendizaje de los conocimientos prácticos.
- Trabajo individual: para ver el avance del alumnado durante el curso y la adquisición de los diferentes conocimientos que se imparten durante el curso.
- Trabajo grupal: misma finalidad que el trabajo individual pero con desarrollo grupal.
- Observación diaria del trabajo: para evaluar el proceso de aprendizaje en el momento en el que se produce. De igual manera permite que el profesor pueda percibir los conocimientos, habilidades y actitudes que poseen los alumnos y como los emplean.

En cuanto a instrumentos que solemos utilizar en el proceso de evaluación serian:

- Rúbricas para hacer más justa la recogida de evidencias.
- Fichas, para recoger las observaciones sistemáticas realizadas.
- El cuaderno del Docente.

Fechas previstas para las sesiones de evaluación

SESIONES DE EVALUACIÓN			
EVALUACIÓN	FECHA	TIPO DE CALIFICACIÓN	MÉTODO DE DIFUSIÓN
INICIAL	19 a 23 de octubre	No hay calificación	No Hay

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

1º	10 a 12 de diciembre	Numérica	Por escrito a los alumnos y a los familiares de los alumnos menores.
2º	Por determinar	Numérica	Por escrito a los alumnos y a los familiares de los alumnos menores.
3º	Antes del 18 de junio	Numérica	Por escrito a los alumnos y a los familiares de los alumnos menores.
FINAL	Antes del 23 de junio	Numérica	Por escrito a los alumnos y a los familiares de los alumnos menores.

6.1. Criterios de Calificación y Recuperación.

Para la obtención de la nota de cada alumno se tendrá en cuenta los valores de cada instrumento de evaluación, asociado a ca RA y teniendo en cuenta la ponderación asignada a cada uno de los RA.

Si el alumno no aprueba un RA, se le hará una recuperación de ese RA.

En caso de suspender los módulos que se evalúan en la FEM, se deberán repetir el periodo de prácticas al completo.

La nota final se calculará aplicando los porcentajes de los CE correspondientes a cada RA.

7. LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS QUE SE VAYAN A UTILIZAR.

- Recursos organizativos:
  - El aula de cocina
  - El aula teórica.
- Recursos materiales:
  - En el desarrollo de las unidades diseñadas: imágenes relacionadas con el centro de

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

interés, libros, revistas, manuales, cuentos, enciclopedias, material audiovisual y TIC, objetos cotidianos, fotografías, catálogos comerciales… y material de elaboración propia etc.

- Útiles, herramientas y equipos necesarios para las prácticas de bar y cafetería.
- Material variado, polivalente y motivador, que permita la observación, experimentación, manipulación, verbalización de lo realizado, así como la construcción del propio aprendizaje.
- Géneros alimenticios precisos. Los alumnos de servicios elaborarán los géneros relacionados con la práctica del restaurante, tales como platos básicos a la vista del cliente. Etc.
- Materiales Bibliográficos, consultados para la elaboración de la programación didáctica.

- Recursos personales: Profesor titular.

La selección de estos materiales ha partido de la reflexión de una serie de indicadores que nos orientan acerca de su adecuación al proceso de enseñanza- aprendizaje: son actuales y motivadores por lo que responden a la diversidad del alumnado. Todos estos recursos son ejemplos del uso de las distintas disponibilidades que pone la administración al servicio de los centros educativos y, este, a su vez, al servicio del profesorado. En este caso, tanto las instalaciones como los recursos son un bien escaso y por lo tanto debemos cuidarlos de la mejor manera posible.

8. PLANIFICACIÓN DEL USO DE ESPACIOS ESPECÍFICOS Y EQUIPAMIENTOS.

Las clases teóricas se impartirán en el aula taller restaurante sita en el edificio anexo de hostelería.

Las clases prácticas se impartirán en el aula taller restaurante, situada en la planta baja del edificio.

9. LAS MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

Se atenderá a lo establecido en el Proyecto Curricular del Ciclo, adaptando el proceso de enseñanza-aprendizaje al alumnado por su procedencia, situación socioeconómica u otras situaciones personales que así lo aconsejen.

Las adaptaciones curriculares para aquellos alumnos o alumnas que presenten discapacidades se

concretarán en función de los casos particulares que puedan presentarse. Las adaptaciones curriculares significativas que puedan hacerse a estos alumnos y alumnas, en ningún caso, afectará a la desaparición o modificación importante de objetivos relacionados con las competencias profesionales básicas para el logro de las competencias generales para las que capacita el título.

Como norma general para atender la diversidad de aquellos alumnos o alumnas que presenten discapacidades, se adaptarán las programaciones docentes en:

- Resultados de aprendizaje: a distintos ritmos y niveles.
- Contenidos: modificando algunos de tipo procedimental.
- Actividades: distintos ritmos, modificación de algunos aspectos.
- Materiales: variados, para distintos niveles, ritmos y adecuados a la discapacidad concreta.

Con relación a la metodología se puede actuar sobre:

- Los agrupamientos, para la realización de las actividades.
- Los espacios y medios materiales.
- El refuerzo educativo.
- Modificación de ritmos y estilos de aprendizaje.

Con relación a la evaluación:

- Adaptación de los procedimientos de evaluación.
- Adaptación no significativa de capacidades terminales y criterios de evaluación.

La atención a la diversidad para el alumnado que presente algún problema de aprendizaje y que demanda una atención más específica; con origen en factores diversos, derivados de factores sociales, económicos, culturales, geográficos, étnicos y religiosos, así como de las diferentes capacidades intelectuales, psíquicas, sensoriales, motorizas…

Podrá adaptarse no significativamente (modificación de capacidades terminales, contenidos y criterios de evaluación), según los casos, la programación docente del Módulo, para adaptarse a las características del alumnado (estilos cognitivos, dificultades de aprendizaje...)

En función de las necesidades detectadas, se concretarán adaptaciones no significativas con relación a

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

los resultados de aprendizaje, los contenidos y los criterios de evaluación, así como su organización y secuenciación, actividades de enseñanza y aprendizaje, adaptación de los principios metodológicos, establecer adaptaciones de procedimientos y criterios de calificación; todo ello para hacer posible la adecuación del currículo a las necesidades formativas del alumnado.

Estas concreciones se realizarán una vez conocidos los casos concretos y el tipo de necesidad educativa. Además de estas respuestas de carácter general, se realizarán refuerzos educativos puntuales durante el proceso de enseñanza -aprendizaje; y adaptaciones curriculares individuales que no afecten sustancialmente a los elementos básicos del currículo.

10. 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 del Aula.

11. ACTIVIDADES COMPLEMEMTRAIAS 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

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

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.

Posibles Visitas:

- Escuela de hostelería de Leioa: 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.
- 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
- Cafés Dromedario

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

12. CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN DEL DESARROLLO DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LA PRÁCTICA DOCENTE

Se atenderá a lo dispuesto y a los plazos e informes que determine Jefatura de estudios.

Cuestionario 1: Autoevaluación Práctica Docente

Puntuando del 1 al 4, siendo 1 la calificación más baja y 4 las más alta.

1. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	
Tengo en cuenta la diversidad a la hora de organizar el aula	
Organizo los materiales según las características del alumnado	
Examino en función a la diversidad de los alumnos	
Observaciones y propuestas de mejora:	
2. ADECUACIÓN DE MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS A LOS MÉTODOS DIDÁCTICOS Y PEDAGÓGICOS	
Utilizo diferentes recursos además del soporte libro de texto	
Los recursos son motivadores y se adecuan al grupo	
Fomento la autonomía y el trabajo cooperativo	
Propongo actividades prácticas que complementan las explicaciones teóricas	
Proporciono información al alumno sobre la ejecución de las tareas y como puede mejorarlas	

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

En caso de objetivos insuficientemente alcanzados propongo nuevas actividades que faciliten su adquisición	
Observaciones y propuestas de mejora:	
3. ADECUACION DE LOS ESPACIOS Y TIUEMPOS A LOS METODOS DIDACTICOS Y PEDAGOGICOS	
Utilizo espacios diferentes en función de la actividad: comedor, cafetería, aula…	
Distribuyo el tiempo breve de exposición y el resto del tiempo para las actividades que los alumnos realizan en clase	
Adopto distintos agrupamientos en función de la tarea a realizar, controlando siempre que el clima de trabajo sea adecuado	
Observaciones y propuestas de mejora:	
4.EVALUACION	
Tengo en cuenta el procedimiento general para la evaluación de los aprendizajes de acuerdo con la programación de área	
Aplico criterios de evaluación y calificación en cada uno de los temas de acuerdo a la programación de área	
Utilizo sistemáticamente procedimientos e instrumentos variados de recogida de información sobre los alumnos	
Habitualmente, corrijo y explico los trabajos y actividades de los alumnos y doy pautas para la mejora de sus aprendizajes	
Utilizo diferentes técnicas de evaluación en función de la diversidad de alumnos, de las diferentes aulas, de los temas, de los contenidos.	
Observaciones y propuestas de mejora:	

5.PROGRAMACIÓN	
Al confeccionar la programación tengo en cuenta las oportunidades que me ofrece el contexto.	
Al iniciar el curso proporciono a los alumnos toda la información que necesitan.	
Planifico las clases de modo flexible, preparando actividades y recursos ajustando lo más posible a las necesidades e intereses de los alumnos.	
Realizo la programación de mi actividad educativa teniendo en cuenta el proyecto curricular de etapa y, en su caso la programación de área.	
Adopto estrategias y programo actividades en función de los resultados de aprendizaje, de los distintos tipos de contenidos y de las características de los alumnos.	
Planifico mi actividad educativa de forma coordinada con el resto del profesorado.	
Observaciones y propuestas de mejora:	

Cuestionario 2: Autoevaluación del Alumno/a

Calidad del trabajo realizado

Puntuando del 1 al 4, siendo 1 la calificación más baja y 4 las más alta.

Nombre y Apellidos	
Curso	
Fecha	
Esta autoevaluación es una herramienta para mejorar la enseñanza en el instituto. Tú sinceridad es importante.	
FACTORES EVALUADOS	Entrego mis trabajos según las indicaciones dadas por el profesor/a y en la fecha acordada
	Hago siempre los trabajos que mí profesor/a me indica
	Participo activamente (aporto ideas, ayudo a resolver problemas, realizo mi parte de las actividades) en los trabajos propuestos en equipo
	Pregunto al profesor/a los temas que no llego a entender
	Dedico parte de mi tiempo libre para pedir ayuda al profesor
	Estoy satisfecho/a de mi trabajo
	Las calificaciones obtenidas en mis evaluaciones son justas
ACTITUD FRENTE AL TRABAJO	
FACTORES EVALUADOS	Acepto responsabilidades.
	Tengo una actitud positiva hacia el aprendizaje
	Me molesta que me digan los fallos que cometo.
	Influyo en crear un clima agradable y de respeto en clase y en el instituto.
	Asisto regularmente a clase.
	Entro tarde a clase de forma regular.

UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
UNA MANERA DE HACER EUROPA

	Justifico mis retrasos y faltas de asistencia ante el profesor/a y el tutor/a.
	Me preocupo por ponerme al día en el módulo cuando falto a clase.
	Mi conducta y actitudes en clase son adecuadas.
	Observo y respeto las normas y reglas establecidas en el centro y en el aula.
	Observo y respeto las normas y reglas establecidas por los profesores/as.
	Los conocimientos que adquiero en un módulo los aplico o los relaciono con otras
	Considero que estoy aprendiendo (indica los módulos en los que crees aprender más)

PROGRAMACIÓN DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

TAÚLFO ARGENTA

IES ATAULFO ARGENTA – CASTRO URDIALES – 2026/27

	Descripción	
Identificación	**Código**	3036
	Módulo Profesional	APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACION DE MATERIASPRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN
	Familia Profesional	Hostelería y turismo
	Título	Cocina y restauración
	Grado	Básico
	Modalidad	Presencial
	Profesor/a	Rocío Villegas Fernández
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

Curso:2026-2027
Módulo: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACION DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

Síntesis del Módulo	Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el conocimiento, coma la valoración y la aplicación de las normas higiénico-sanitarias y de protección medioambiental, las relacionadas con los espacios de producción, coma el equipamiento, coma las materias primas y Los manipuladores de alimentos coma, así como la recepción de las materias primas, coma 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

Curso:2026-2027
Módulo: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACION DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

1. INTRODUCCIÓN Y CONSIDERACIONES GENERALES

Nos encontramos ante la programación del módulo profesional de APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACION 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 equipos 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.

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 curriculodel ciclo formativo en Cantabria. **Orden ECD/130/2016,** de 7 de diciembre, que modifíca 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 eva- luación 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

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 Cocina y Restauración" son todos menores de edad y siempre se caracterizan por su diversidad, en su procedencia, sus situaciones personales, sus capacidades, sus intereses y motivaciones.
El grupo consta de 13 alumnos, 7 mujeres y 6 hombres.

Todos los alumnos, viven en el municipio de Castro Urdiales, habiendo nacido durante los años 2010 y 2011, es decir, tienen entre 14 y 16 años.
El alumnado procede de la Educación Secundaria Obligatoria, tras una trayectoria académica en la que, con carácter general, ha presentado dificultades para alcanzar los objetivos de la etapa mediante la vía ordinaria. Su incorporación al Ciclo Formativo de Grado Básico supone una alternativa educativa de carácter más práctico y profesionalizador, que permite continuar su formación y avanzar hacia la obtención de las titulaciones correspondientes.

El grupo presenta experiencias académicas previas diversas, por lo que resulta especialmente importante plantear actividades prácticas, progresivas y vinculadas a situaciones reales de trabajo, favoreciendo la adquisición de hábitos profesionales, la autonomía y la mejora de la percepción del propio aprendizaje.

Características generales del grupo:
La motivación inicial del alumnado hacia el ámbito profesional de la Cocina y Restauración es, en términos generales, moderada y heterogénea. La mayoría no accede al ciclo por una vocación profesional claramente definida hacia el sector de la hostelería, aunque algunos alumnos y alumnas muestran interés por la cocina y por las actividades prácticas relacionadas con ella.
La principal motivación del grupo se encuentra vinculada a la continuidad de su formación y a la posibilidad de obtener la titulación de Educación Secundaria Obligatoria, encontrando en el Grado Básico una alternativa más práctica y adaptada a sus características y necesidades.

Por este motivo, se considera fundamental desarrollar una metodología eminentemente práctica, basada en tareas concretas y situaciones cercanas al entorno profesional, que permita al alumnado experimentar resultados visibles de su trabajo, aumentar progresivamente su motivación y descubrir posibles intereses profesionales relacionados con la cocina y la restauración.

Alumnos con necesidades educativas específicas y de apoyo educativo (NEAE):

El grupo presenta diversidad en cuanto a capacidades, ritmos de aprendizaje, atención, autonomía y hábitos de trabajo. Algunos alumnos y alumnas requieren apoyos específicos relacionados con dificultades de aprendizaje, atención, motricidad o desarrollo cognitivo. También existen casos de absentismo y determinadas situaciones personales y socioemocionales que requieren seguimiento educativo.

La respuesta se basará en una metodología práctica, flexible e inclusiva, con instrucciones claras, apoyos visuales, adaptación de tiempos y coordinación con tutoría, orientación y el resto del equipo docente.

Alumnos con módulos pendientes:

No existe ningún alumno con este módulo pendiente del curso pasado.

Curso:2026-2027
Módulo: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACION DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

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 condicioneshigiénico 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 yposibles 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.	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 actividadlaboral, 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, laboralesy 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 actividadprofesional.
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.	y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal yresponsabilidad 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
RA 1. 1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	10%
RA 2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	20%
RA 3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	10%
RA4. . Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	10%
RA5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	10%
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	20%
RA 7. Recepciona materias primas identificando sus característicasy 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 deben 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 o desinfección requeridos.	Prueba Teórica
10	Se han reconocido los tratamientos de desratización, desinsectación, coma y desinfección (DDD)	Prueba Práctica
10	Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidadde 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 relacionadoscon 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 adeclaración	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 toxinfecciones 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 losalimentos.	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 alergias 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 recursocon 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 restode los recursos que se utilicen 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 losresiduos contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.	Prueba Práctica
30	Se han descrito las técnicas de recogida como a selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	Prueba Teórica
10	Se han reconocido los parámetros que posibilitanel control ambiental de los procesos de producción. De los alimentos relacionados conlos 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 gestiónde residuos.	Prueba Práctica

- Pruebas prácticas: 40%
- 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 coma según instrucciones recibidas y normas establecidas.	**20%**

%	CE	Inst. Evaluac.
20	Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación coma, 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 cuentala normativa higiénico-sanitaria.	Prueba Práctica
20	Se han determinado los lugares de conservaciónidóneos coma para los géneros coma 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 riesgoslaborales.	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 los 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 instruccionesrecibidas.	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:

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

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje,equipos e instalaciones.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Procesos y productos de limpieza: tipos y clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: Tipos y ejecución.

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
- Auto control. Sistemas de análisis de peligros y puntos de controlcrítico 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 3 R-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 ycontrol de desperdicios.
- Control y lectura de residuos y desperdicios. Medidas de ahorro
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producciónde 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 materiaprima.
- Riesgos de ejecución.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.

- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicasbásicas 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 comercialess
- 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 SESIONES	**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.	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

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 facilitarse las tareas laborales.	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 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

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.	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, equipos 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, relacionandoestas con la calidad higiénico sanitaria de los productos.

Tareas y Actividades

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

Criterios de Evaluación	%	IE

Curso:2026-2027
Módulo: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACION DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

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.)	20	P.Práctica
• Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos..	10	P.Práctica
•	10	
• 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	
• Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los parámetros de.DDD Y sus condiciones de empleo.	10	P.Práctica
• Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos.		Trabajo
RA2	20	P.Práctica
• Se han reconocido las normas higiénico sanitarias de obligado cumplimiento relacionados con las prácticas higiénicas.	20	
• 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.	15	P.Práctica
• Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.	10	
• Se han enumerado las enfermedades, obligadas a declaración	15	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.		
RA3	10	Trabajo
• Se han reconocido las normas higiénico sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación.	10	P.Teórica
• Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxinfecciones	15	

de origen alimentario relacionándolas con agentes causantes.. • 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 osemielaborados con los productos procesados. • Se ha identificado alergias 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.	10 15 10 10 10 10	Trabajo P.Teórica P.Práctica. P.Práctica P.Práctica P.Teórica P.Teórica P.Práctica P.Práctica P.Teórica

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 SESIONES	**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 participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias	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 personas que intervienen en su

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.	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	

Curso:2026-2027
Módulo: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACION DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

RA1: Desinfecta, utillaje, equipos 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, relacionandoestas con la calidad higiénico sanitaria de los productos.

Tareas y Actividades

- Actividades grupales sobre desinfección
- Actividades grupales sobre buenas practica 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.)	20	Prueba Práctica
• Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos..	10	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.	20	P. Práctica
• Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.	20 10	P. Práctica P. Teórica
• Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	10	P. Teórica
• Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.	15 15	Trabajo 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.		
• Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	10 10	P. Teórica P. Práctica
RA3		
• Se han reconocido las normas higiénico sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación.	15	P. Práctica
• Se han clasificado y descrito los principales riesgos y		

toxinfecciones de origen alimentario relacionándolas con agentes causantes. • 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 alergias 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.	10 15 10 10 10 10	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.º3 Materias primas en restauración		
Temporalización: 2º Trimestre	**Duración**: TODAS 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 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 y envasado, valorando suadecuación 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	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. 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, respetandola autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en suámbito 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

tareas y como medio de desarrollo personal w)Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales. x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente. y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en lasactividades 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.	profesional. y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad enla 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.

Curso:2026-2027
Módulo: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACION DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

Resultados de Aprendizaje

RA7:
Recepciona materias primas, identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento

Aspectos del Saber Hacer

Aspectos del Saber Estar

Aspectos del Saber

- Categorías comerciales. Y etiquetados.
- Materias primas: descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Clasificación y distribución de mercancías enfunción 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.

Tareas y Actividades

- Exposición/explicación del profesor
- Actividad sobre las materias primas
- Actividad sobre el etiquetado
- Actividad 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.
- Exámenes teóricos 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 ha interpretado el etiquetado de los productos. • Se ha comprobado la coincidencia de Cantidad y calidad de los 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 ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.	10 20 10 10 10 20 10 10	PruebaPráctica PruebaTeórica PruebaPráctica PruebaPráctica PruebaPráctica PruebaPráctica PruebaPráctica PruebaPráctica

Recursos

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

Observaciones

Unidad de Trabajo Nº 4 CONSERVACION DE ALIMENTOS, EFICIENCIA DE CONSUMO Y RECICLAJE

Temporalización: 3º Trimestre

Curso:2026-2027
Módulo: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACION DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

	Duración: TODAS SESIONES	**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 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 losdemás 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	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. 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.

facilitarse las tareas laborales. x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral conel 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.	y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidaden la elección de los procedimientosde 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: Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados RA5: Recoge los residuos de manera selectiva reconociendosus implicaciones a nivel sanitario y ambiental RA6: Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos coma según instrucciones recibidas y normas establecidas	
Aspectos del Saber Hacer	**Aspectos del Saber**
Aspectos delSaber Estar	• 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 deenvasado y conservación.
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	10	Trabajo
• Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.	20	Trabajo
• Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de recursos.	20	P. Teórica
• Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.	20	P. Práctica
• 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.	20	P. Práctica
• Se han identificado las no conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.	10	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.	20	Trabajo
• Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.	10	P. Práctica
• Se han descrito las técnicas de recogida como a selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	30	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.	10	P. Práctica
• Se han establecido por orden de importancia, las medidas tomadas para la protección ambiental.	20	P.Práctica
• Se han identificado las no conformidades y acciones correctivas relacionadas con la gestión de residuos.	10	P. Práctica
RA6 • Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación coma, así como los equipos asociados a cada método.	20	P. Teórica
• Se han relacionado las necesidades del envasado y conservación de las materias primas en cocina, con los métodos y equipos.	20	Trabajo
• Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación, siguiendo los procedimientos establecidos.	20	P. Práctica
• Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10	P.Práctica
• Se han determinado los lugares de conservación idóneos coma para los géneros coma hasta el momento de su uso/ consumo o destino final.	20	P. Práctica
• Se han realizadotodas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales	10	P. Práctica

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

Unidad de Trabajo Nº 5 Medio ambiente en la cocina: uso eficiente de recursos y recogida selectiva de residuos		
Temporalización: 3º Trimestre		
	Duración: TODAS SESIONES	**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	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

paraadaptarse 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 tantode 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 losdemás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal dd) Utilizar las tecnologías de 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 queregula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.	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. 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 responsabilidaden la elección de los procedimientosde 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: Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados
RA5: Recoge los residuos de manera selectiva reconociendosus implicaciones a nivel sanitario y ambiental
RA6: Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos coma según instrucciones recibidas y normas establecidas

Aspectos del Saber Hacer	Aspectos del Saber
Aspectos del Saber Estar	• 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 deenvasado y conservación.

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 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 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 residuoscontaminantes 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.	10 20 20 20 20 10 20 10 30	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 coma, 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 coma para los géneros coma 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 20 10 20 20 20 20 10 20 10	Prueba Práctica Prueba Práctica Prueba Práctica Prueba Teórica Trabajo Prueba Práctica Prueba Práctica 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.

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 evalué 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 compresión 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 atendrá 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, ell 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.

10. 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%
Tercera	4	10%
	5	20%

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 2º 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.
- 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.

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, 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 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.

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. 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 por1 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 lomenos posible la marcha general del instituto.

- Para poder llevar a cabo la salida prevista deberá asistir al menos el 75% delos 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 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 Montañes en el Hotel Baleneario de Puente Viesgo.
- ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LEJONA: para conocer sus intalaciones 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.

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 y Turismo
Curso Académico	2026/2027
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	

Curso:2026-2027
Módulo: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACION DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

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 a:

1. Evaluación

a) Tengo en cuenta el procedimiento general para la evaluación de losaprendizajes de acuerdo con la programación.

b) Aplico criterios de evaluación y criterios de calificación de acuerdo con laprogramación.

c) Habitualmente, corrijo y explico los trabajos y actividades de los alumno/as y,doy pautas para la mejora de sus aprendizajes.

d) Utilizo diferentes técnicas de evaluación en función de la diversidad de alumno/as, 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 (exposicióny actividades…)

b) Utilizo materiales y recursos didácticos variados (audiovisuales, informáticos, etc.), tanto para la presentación de los contenidos como para la práctica de losalumno/as.

c) Dentro del espacio asignado distribuyo a los alumno/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, controlandosiempre que el clima de trabajo sea el adecuado.

b) Las relaciones que establezco con mis alumno/as dentro del aula son fluidas ydesde unas perspectivas no discriminatorias.

c) Favorezco la elaboración de normas de convivencia con la aportación de todosy reacciono de forma ecuánime ante situaciones conflictivas.

d) Fomento el respeto y la colaboración entre los alumno/as y acepto sussugerencias y aportaciones.

4. Atención a la diversidad.

a) Tengo en cuenta el nivel de habilidades de los alumno/as 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 a los alumno/as con dificultades.

5. Evaluación de la práctica docente.

El profesor realizará una autoevaluación puntuando cada uno de los indicadores de logroestablecidos 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

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 deacuerdo con la programación.				
3	Habitualmente, corrijo y explico los trabajos y actividadesde 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 aplicadoshan resultado adecuados				

No	Indicador	1	2	3	4
1	Distribuyo el tiempo adecuadamente en función de loscontenidos (exposición y actividades…)				

18. 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.

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.
- 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 mercacías, 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 prevista la solicitud de apoyo educativo para este módulo, así como tampoco está previsto realizar ningún desdoble.

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 acabo 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	7
4. RELACIÓN DE OBJETIVOS Y COMPETENCIAS	9
5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	11
6. CONTENIDOS BÁSICOS	16
7. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS. UNIDADES DE TRABAJO	18
8. ENFOQUES DIDÁCTICOS Y METODOLÓGICOS	21
9. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE	26
10. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	29
11. CRITERIOS PARA LA RECUPERACIÓN DEL MÓDULO CON MATERIAS PENDIENTES	30
12. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS	31
13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	32
14. PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS	36
15. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	36
16. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LA PRÁCTICA DOCENTE	39
17. INDICADORES DE LOGRO	40
18. PLANIFICACION DEL USO DE ESPACIOS ESPECÍFICOS Y EQUIPAMIENTOS	41

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 el 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 mismos 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 efectiva 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 cooficial 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.

	Estatal	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 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. **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 Cocina y Restauración" son todos menores de edad y siempre se caracterizan por su diversidad, en su procedencia, sus situaciones personales, sus capacidades, sus intereses y motivaciones.

El grupo consta de 13 alumnos, 7 mujeres y 6 hombres.

Todos los alumnos, viven en el municipio de Castro Urdiales, habiendo nacido en los años 2010

y 2011, es decir, tienen entre 14 y 16 años.

El

- 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

Venta de productos y servicios:

- Actuación del vendedor profesional.
- Exposición de las cualidades de los productos y servicios.

- El vendedor. Características, funciones y actitudes. Cualidades y aptitudes para la venta y su desarrollo.
- El vendedor profesional: modelo de actuación. Relaciones con los clientes.
- Programas, procedimientos e instrumentos específicos de venta.
- Técnicas de venta
- Servicios de post venta
- Ofertas gastronómicas habituales, modo de venta
- Aspectos relevantes de la Ley de Ordenación del Comercio 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 de cliente.
- Fidelización de clientes.
- Creación de agenda clientes. Gustos, fechas, datos personales.

- Objeciones de los clientes y su tratamiento.
- Parámetros clave que identificar para la clasificación del artículo recibido. Técnicas de recogida de los mismos.

- Documentación básica vinculada a la prestación de servicios.

Tratamiento de reclamaciones:

- Situaciones conflictivas, técnicas básicas de tratamiento.

- Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones. Gestión de reclamaciones. Alternativas reparadoras. Elementos formales que contextualizan una reclamación. Solicitudes de información.

- Documentos necesarios o pruebas en una reclamación. Procedimiento de recogida de las reclamaciones.

- Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.

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 léxico comercial. - Mantiene actitud cordial y conciliadora. - Transmite información con claridad.

UD 2. 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**
UD 2. 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 a la horade saber la opción elegida por el cliente.

o

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
UD 3. 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

UD 4. **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 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 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 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 evalué 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 elaboración 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 acercándome 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.

Por tanto, el alumno tomará nota de la explicación que verse sobre el tema concreto, además de poder tener esta información implementada en sus propios apuntes y realizara 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.
- 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 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.

- 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 compresión 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 calificacionesnuméricas.	Se emitirá informeescrito a los alumnos o a las familias si el alumnado es menor de edad.
2ª evaluación ordinaria		Con calificacionesnuméricas. En caso de superar todos los módulos, supondrá la promoción del alumnado al módulo de formación en centros de trabajo.	Se emitirá informeescrito a los alumnos o a las familias si el alumnado es menor de edad.

1ª evaluación final		Con calificacionesnuméricas. En caso de superar todoslos módulos, supondrá la promoción del alumnado al módulo de Formación en Centros de trabajo.	Se emitirá informeescrito 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 tratarán 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 evaluara 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**.** S e 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

- A lo 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 éste nos da suspenso, 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 dificultados plantea para el alumnado, dos por cada evaluación, y en caso de no superar el examen se le mandara 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, tiene 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 ser 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 evaluación final 1 y a la segunda evaluación final 2, constaran 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.

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 marcolegal 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 "LasAdministraciones 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 alumnasque 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 porcondiciones personales o de historia escolar, puedan alcanzar el máximo desarrolloposible de sus capacidades personales y, en todo caso, los objetivos establecidos concarácter 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 de integración laboral, con la finalidad de facilitar la integración social y la inclusión de los individuos o grupos desfavorecidos en el mercado de trabajo.

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 lasadaptaciones 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, 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 atencióna la diversidad, pero que el profesorado estará en contacto permanente con el departamento de orientación por sisurgiese algún caso en el que fuera necesario tomar alguna medida concreta, teniendo en cuenta cada particularidad como pueden ser:

a) CARACTERÍSTAS 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 mediosadecuados 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 convalecientes 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 la 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 construirsus 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) 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 detipo 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 ocurriera 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.

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 procesosde 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 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 dealumnos, 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 sonfluidas y desde unas perspectivas no discriminatorias.
3. Favorezco la elaboración de normas de convivencia con la aportación detodos 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 dificultade.

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 formativos 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:

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 debebidas 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
Taller de cocina y “office”.	70
Taller de restaurante 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 detemperatura, armarios frigoríficos y mesas refrigeradas. Batería de cocina: material de cocción, de preparación y conservación, accesorios. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entreotros. 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 propuesta.

PROGRAMACIÓN DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO



		Descripción
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	Rocío Villegas Fernández
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

1. 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.**

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** 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 curriculodel ciclo formativo en Cantabria. **Orden ECD/130/2016,** de 7 de diciembre, que modifíca 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

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 está compuesto por 7 alumnos con edad comprendidas entre los 15 y los 18 años, de los cuales 4 son mujeres y tres hombres. Uno de los alumnos solo se encuentra matriculado para la realización de las FEM.
La procedencia del alumnado en mayoritariamente española.
Los alumnos cuentan con los conocimientos 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 permite la adquisición de las competencias asignadas al módulo profesional.
Es necesario hacer ver la oportunidad que se les brinda para poder terminar sus estudios de educación obligatoria y además poder formarse en una especialidad que les permite poder acceder a mayores niveles de formación, además de los conocimientos de una profesión con acceso al mundo laboral.

El alumnado procede de la Educación Secundaria Obligatoria, tras una trayectoria académica en la que, con carácter general, ha presentado dificultades para alcanzar los objetivos de la etapa mediante la vía ordinaria.
Su incorporación al Ciclo Formativo de Grado Básico supone una alternativa educativa de carácter más práctico y profesionalizador, que permite continuar su formación y avanzar hacia la obtención de las titulaciones correspondientes.
El grupo presenta experiencias académicas previas diversas, por lo que resulta especialmente importante plantear actividades prácticas, progresivas y vinculadas a situaciones reales de trabajo, favoreciendo la adquisición de hábitos profesionales, la autonomía y la mejora de la percepción del propio aprendizaje.

Características generales del grupo:
La motivación inicial del alumnado hacia el ámbito profesional de la Cocina y Restauración es, en términos generales, moderada y heterogénea. La mayoría no accede al ciclo por una vocación profesional claramente definida hacia el sector de la hostelería, aunque algunos alumnos y alumnas muestran interés por la cocina y por las actividades prácticas relacionadas con ella.
La principal motivación del grupo se encuentra vinculada a la continuidad de su formación y a la posibilidad de obtener la titulación de Educación Secundaria Obligatoria, encontrando en el Grado Básico una alternativa más práctica y adaptada a sus características y necesidades.
Por este motivo, se considera fundamental desarrollar una metodología eminentemente práctica, basada en tareas concretas y situaciones cercanas al entorno profesional, que permita al alumnado experimentar resultados visibles de su trabajo, aumentar

progresivamente su motivación y descubrir posibles intereses profesionales relacionados con la cocina y la restauración.

Alumnos con necesidades educativas específicas y de apoyo educativo (NEAE):
El grupo presenta diversidad en cuanto a capacidades, ritmos de aprendizaje, atención, autonomía y hábitos de trabajo. Algunos alumnos y alumnas requieren apoyos específicos relacionados con dificultades de aprendizaje, atención, motricidad o desarrollo cognitivo. También existen casos de absentismo y determinadas situaciones personales y socioemocionales que requieren seguimiento educativo.

La respuesta se basará en una metodología práctica, flexible e inclusiva, con instrucciones claras, apoyos visuales, adaptación de tiempos y coordinación con tutoría, orientación y el resto del equipo docente.

Alumnos con módulos pendientes:
Existe una única alumna con este módulo pendiente del curso pasado.
La recuperación del módulo se realizará mediante la entrega periódica de fichas de actividades a lo largo del curso y una prueba escrita final, que tendrá lugar antes del inicio del período de Formación en Empresas.
Las fichas de actividades supondrán un 40% de la calificación final, y la prueba escrita el 60% restante. Ambos instrumentos permitirán valorar la adquisición de los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos para el módulo.

4. 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%

5. 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 off” indicando los aspectos diferenciales con la empresa de referencia y elaborando un dossier con sus características	**8**
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 Aprndizaje 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 productos que ofrece.	3	Prueba teórica
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 Nº 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.

6- 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 evalué 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 compresión 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.

7. 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 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 atendrá 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	16 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.	10-12 de diciembre.	Con calificacionesnuméricas.	Se emitirá informe escrito a los alumnos o a las familias si el alumnado es menor de edad.
2ª Evaluación	Sin determinar	Con calificacionesnuméricas. 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.
Evaluación final	18 de junio	Con calificacionesnuméricas. En caso de superar todoslos 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 finaldel ciclo Formativo.	24 de junio		

8. 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.

9. 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 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.

10. 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.

11. 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 lomenos posible la marcha general del instituto.
- Para poder llevar a cabo la salida prevista deberá asistir al menos el 75% delos 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 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

- 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 Montañes, 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.

12. 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	2026/2027
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	

13. INDICADORES DE LOGRO

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

1. Evaluación

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 laprogramación.*

c) *Habitualmente, corrijo y explico los trabajos y actividades de los alumno/as y,doy pautas para la mejora de sus aprendizajes.*

d) *Utilizo diferentes técnicas de evaluación en función de la diversidad de alumno/as, 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 (exposicióny actividades…)*

b) *Utilizo materiales y recursos didácticos variados (audiovisuales, informáticos, etc.), tanto para la presentación de los contenidos como para la práctica de losalumno/as.*

c) *Dentro del espacio asignado distribuyo a los alumno/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 alumno/as dentro del aula son fluidas y desde unas perspectivas no discriminatorias.
c) Favorezco la elaboración de normas de convivencia con la aportación de todosy reacciono de forma ecuánime ante situaciones conflictivas.
d) Fomento el respeto y la colaboración entre los alumno/as y acepto sus sugerencias y aportaciones.

4. Atención a la diversidad

a) *Tengo en cuenta el nivel de habilidades de los alumno/as 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 a los alumno/as con dificultades.*

5. Evaluación de la práctica docente

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

	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 actividadesde 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				

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

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

14. 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

a. **Aula teórica/polivalente.**

Cada grupo 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.
- Contenedores y recipientes para almacenamiento de materias primas.
- Balanza para control de géneros
- Puesto de trabajo para el control de las mercacías, entradas y salidas
-

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.

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

No están previstos apoyos ni desdobles para este módulo en el curso 26-27.

16. 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 acabo 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 insite 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.