

 	<b>PC.01-POC.02. ELABORACIÓN DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS</b>		
	<b>F1. Protocolo programación Ciclos Formativos</b>		
	Edición: 1	Fecha: JUNIO 2016	Página 1 de 10



# IES SAN MARCOS



Iniciativa de Empleo Juvenil



Unión Europea

Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte en tu futuro"

**MÓDULO: Formación en Centros de Trabajo**

**2º CFGM Cocina y Gastronomía**

**CURSO: 16/17**

PROFESOR Y TUTOR: JORGE LUIS PRIETO CURBELO

## **ÍNDICE DE LA PROGRAMACIÓN DE FCT**

- **OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO**
- **DURACIÓN**
- **PERIODO DE REALIZACIÓN**
- **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**
- **CONTENIDOS Y ACTIVIDADES FORMATIVAS**
- **METODOLOGÍA**
- **SEGUIMIENTO**
- **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

## • OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

## • DURACIÓN

Este módulo tiene una duración de 346 horas.

## • PERIODO DE REALIZACIÓN

Comenzarán el 17 de abril y finalizarán entre el 14 al 23 de junio (según sean los días libres). El alumnado tiene que hacer prácticas (7 a 8 horas diarias, 40 horas semanales)

## • RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. IDENTIFICA LA ESTRUCTURA Y ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA RELACIONÁNDOLA CON LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS QUE OBTIENEN.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje y otros.
- c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
- d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- f) Se han relacionado características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- g) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

2. APLICA HÁBITOS ÉTICOS Y LABORALES EN EL DESARROLLO DE SU ACTIVIDAD PROFESIONAL, DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL PUESTO DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y justificado:
  - La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
  - Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesaria para el puesto de trabajo, responsabilidad, entre otras)
  - Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
  - Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
  - Las actitudes de relación con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.
  - Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
  - Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.
- b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

- d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.
- e) Se ha mantenido organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
- f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.
- g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.
- h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.
- i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignadas en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.
- j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

### 3. REALIZA OPERACIONES DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS, IDENTIFICANDO Y UTILIZANDO MEDIOS, EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE CONTROL Y APLICANDO TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE ACUERDO A INSTRUCCIONES Y/O NORMAS ESTABLECIDAS

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.
- b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.
- d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
- e) Se han reconocido y determinado las necesidades y lugares idóneos para el almacenamiento y conservación de las materias primas hasta el momento de su uso/consumo final, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.
- f) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.
- g) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### 4. EJECUTA OPERACIONES DE PREELABORACIÓN, INTERPRETANDO Y RELACIONANDO INSTRUCCIONES Y/O NORMAS ESTABLECIDAS CON LA APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS Y TÉCNICAS INHERENTES A LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.

- b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.
- d) Se han identificado y determinado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- e) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- f) Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas
- g) Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

#### 5. REALIZA ELABORACIONES Y PRODUCTOS CULINARIOS, INTERPRETANDO Y RELACIONANDO INSTRUCCIONES Y/O DOCUMENTOS RELACIONADOS CON LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO PREESTABLECIDOS.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias elementales y/o productos culinarios.
- b) Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.
- c) Se han deducido las necesidades de géneros, así como de equipos, útiles y/o herramientas necesarias para el desarrollo de los procedimientos.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción en cocina.
- e) Se han ejecutado los procesos necesarios para la obtención de elaboraciones y productos culinarios, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.
- f) Se han realizado las terminaciones, decoraciones y presentaciones de los productos culinarios durante el desarrollo del servicio en cocina, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los diversos géneros y su uso posterior.
- h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

#### 6. CUMPLE CRITERIOS DE SEGURIDAD E HIGIENE, ACTUANDO SEGÚN NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS, DE SEGURIDAD LABORAL Y DE PROTECCIÓN AMBIENTAL.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.

- b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- c) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.
- e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- f) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.
- g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- h) Se han utilizado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente

## • CONTENIDOS Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

### Contenidos

Identificación de la estructura y organización empresarial:

Estructura y organización empresarial del sector de la panadería, repostería y confitería.

Actividad de la empresa y su ubicación en el sector de la panadería, repostería y confitería.

Organigrama de la empresa. Relación funcional entre departamentos.

Organigrama logístico de la empresa. Proveedores, clientes y canales de comercialización.

Procedimientos de trabajo en el ámbito de la empresa.

Sistemas y métodos de trabajo.

Recursos humanos en la empresa: Requisitos de formación y de competencias profesionales, personales y sociales asociadas a los diferentes puestos de trabajo.

Sistema de calidad establecido en el centro de trabajo.

Sistema de seguridad establecido en el centro de trabajo.

Aplicación de hábitos éticos y laborales:

Actitudes personales: Empatía, puntualidad.

Actitudes profesionales: Orden, limpieza, responsabilidad y seguridad.

Actitudes ante la prevención de riesgos laborales y ambientales.

Jerarquía en la empresa. Comunicación con el equipo de trabajo.

Documentación de las actividades profesionales:

Métodos de clasificación, codificación, renovación y eliminación.

Reconocimiento y aplicación de las normas internas, instrucciones de trabajo, procedimientos normalizados de trabajo y otros de la empresa.

Recepción y almacenamiento de las materias primas y auxiliares de producción:

Reconocimiento de los procedimientos, instrucciones y documentación desarrollados por la empresa para la recepción, almacenamiento y control de existencias.

Identificación y manejo de los equipos de traslado interno existentes en la empresa.

Verificación de la idoneidad del transporte externo de los suministros recibidos.

Comprobación de las cantidades y el estado de los envases y embalajes las materias primas y auxiliares a recepcionar.

Identificación y realización de los controles básicos y verificaciones de entrada desarrollados por la empresa.

Cumplimentación de los registros.

Interpretación de los resultados obtenidos en los controles básicos y verificaciones de entrada.

Requisitos establecidos por la empresa para la conservación y almacenamiento de los suministros recepcionados.

Operaciones de traslado y almacenamiento de las materias primas y auxiliares establecidas por la empresa.

Comprobación periódica del estado y caducidad de los suministros almacenados según lo establecido.

Realización del control de existencias y cumplimentación de los registros según las instrucciones recibidas.

Puesta a punto de los equipos de proceso:

Identificación de los equipos y utillajes en función del producto a elaborar.

Reconocimiento de las instrucciones de trabajo desarrolladas por la empresa.

Verificación de la limpieza de los equipos según las instrucciones y procedimientos establecidos.

Selección, montaje y ajuste de los dispositivos, accesorios y utillajes requeridos.

Realización del mantenimiento de primer nivel establecido por la empresa.

Adecuación de los parámetros de control según las especificaciones del proceso.

Adopción de medidas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de productos de cocina y repostería :

Caracterización del producto a elaborar.

Reconocimiento del proceso productivo y la secuencia de operaciones de elaboración según el producto a obtener.

Identificación de las materias primas y auxiliares de producción según la ficha de fabricación.

Identificación y aplicación de los parámetros de control establecidos por la empresa.

Cálculo y ajuste de cantidades de cada ingrediente según la ficha de fabricación.

Dosificación de ingredientes y aplicación de las operaciones de elaboración según las instrucciones recibidas.

Acabado y decoración según la ficha de fabricación.

Realización de los controles básicos establecidos durante el proceso productivo.

Cumplimentación de los registros establecidos.

Corrección de las desviaciones del proceso o comunicación de las mismas según las instrucciones recibidas.

Realización de las operaciones de limpieza y mantenimiento de las máquinas, utillajes y accesorios establecidas por la empresa.

Adopción durante el proceso productivo de medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Envasado, emplatado, almacenamiento y expedición de productos:

Interpretación de los procedimientos e instrucciones desarrolladas por la empresa.

Selección de los envases y embalajes necesarios.



Identificación y aplicación de las operaciones de envasado y embalaje y de sus parámetros de control según las instrucciones recibidas.

Descripción de los elementos y técnicas de decoración del postre emplatado a presentar.

Ubicación de los productos en almacén aplicando las condiciones de conservación establecidas.

Comprobación de las características y del estado del transporte externo establecido según las instrucciones recibidas.

Cumplimentación de la documentación y registros durante el envasado, emplatado, almacenamiento y la expedición.

Actualización de las existencias en almacén de productos terminados.

Corrección de las desviaciones del proceso o comunicación de las mismas según las instrucciones recibidas.

Aplicación de las operaciones de limpieza y mantenimiento de los equipos según las instrucciones establecidas por la empresa.

Comprobación de la trazabilidad del producto durante todo el proceso productivo.

## METODOLOGÍA Y SEGUIMIENTO

- Valoración de las capacidades adquiridas por el alumnado en su Formación en el Centro Educativo: Actitud frente a la práctica, trabajo en equipo, adaptación al ritmo laboral, interés por aprender nuevas tecnologías, trato con el cliente y conocimientos teórico y prácticos, con el fin de conocer el perfil formativo de cada alumno/a donde se reflejan los puntos fuertes y de esta manera potenciarlos, y los puntos débiles en los que habrá que incidir para mejorar su nivel de profesionalidad.
- Elaboración de un programa formativo adecuado a la demanda del sector productivo creando un contacto regular entre profesor-tutor y monitor de la empresa.
- Motivación del alumnado en el desarrollo de actitudes positivas en el trabajo y en la integración en la empresa, donde se incluye indicadores a valorar como son: la iniciativa, el espíritu de colaboración y trabajo en equipo, la asistencia y puntualidad y responsabilidad e interés en el trabajo.
- La metodología relacionada con la F.C.T. será la que aplique cada Empresa y sus correspondientes departamentos, ya que, por metodología entendemos los mecanismos que utiliza el/la profesor/a para enseñar, donde estarán incluidas las estrategias de enseñanza (demostrativas, expositivas, etc.) y el agrupamiento del alumnado (gran grupo, pequeño grupo, individual).

Seguimiento y periodicidad: se realizará con un intervalo de 15 días, no coincidiendo con las venidas al centro de los alumnos.

## CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para la evaluación y calificación de los alumnos en la F.C.T. se tendrá en cuenta:

1. Se entiende por evaluación del alumno el proceso mediante el cual se califica su grado de adquisición de las capacidades terminales (objetivos) de la F.C.T.
2. La evaluación de la F.C.T. será continua, es decir, que se realizará durante todo el proceso formativo correspondiente.
3. La evaluación de la F.C.T. tiene, también, por objeto la competencia profesional, y por ello debe entenderse el proceso orientado a conseguir suficiente evidencia de realizaciones y/o resultados profesionales que permitan juzgar o inferir la competencia profesional del alumnado. Por tanto, los métodos de evaluación deben ser orientados a obtener evidencia de la competencia.
4. En la evaluación del alumno colaborará el monitor designado por el centro de trabajo durante su periodo de estancia en el mismo. Esta colaboración en la evaluación se expresará de dos formas:
  - a) A lo largo de la F.C.T., a través de la "Ficha Individual de Seguimiento y Evaluación" y los encuentros, que al menos quincenalmente, realiza con el profesor-tutor del centro docente.
  - b) Al final del proceso, mediante un "Informe de valoración del Monitor del Centro de Trabajo", que será tenido en cuenta en la calificación del Módulo por parte del profesor-tutor. Si la F.C.T. hubiera tenido lugar en varias entidades colaboradoras, se recabará un informe de cada una de ellas. El monitor de la entidad colaboradora podrá asistir y participar en la sesión de evaluación del módulo aportando aquellos elementos que justifiquen o complementen el contenido de su informe.
5. El profesor tutor abrirá para cada alumno una "Ficha Individual de Seguimiento y Evaluación", concertada entre el centro educativo y el centro de trabajo, e integrada en el Programa Formativo", que será cumplimentada y tenida en cuenta por el monitor de la entidad colaboradora para la confección de su informe. Dicha ficha será supervisada por el profesor-tutor y adjuntada al expediente académico del alumno. En dicha ficha se consignará:
  - a. Actividades de evaluación, organizadas por áreas, departamentos o puestos de trabajo en los que se halla secuenciada la F.C.T. Dichas actividades forman parte del programa formativo y son un subconjunto de las actividades formativo-productivas.
  - b. Criterios de evaluación de dichas actividades, cuyas referencias son los de la F.C.T., además de aquellos criterios de evaluación que sean pertinentes para la evidencia de competencia profesional -capacidades terminales- adquiridas en el centro docente.
  - c. Valoración del monitor de la entidad colaboradora.
  - d. Observaciones.
- 6 El módulo de FCT se calificará en términos de: **APTO / NO APTO**, según la orden de 3 de diciembre de 2003 en la que se regula los procesos de evaluación de la Formación Profesional.