

 	PC.01-POC.02. ELABORACIÓN DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS		
	F1. Protocolo programación Ciclos Formativos		
	Edición: 1	Fecha: JUNIO 2016	Página 1 de 31



IES SAN MARCOS



Unión Europea
Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"

MÓDULO: Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas

1º FP BÁSICA Cocina y Restauración

CURSO: 16/17

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
(FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA -FPB)**

Estas enseñanzas están cofinanciadas por el Fondo Social Europeo.

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO

Denominación: FORMACION PROFESIONAL BASICA DE COCINA Y RESTAURACION

Nivel: FORMACIÓN PROFESIONAL BASICA - 1

Duración: 2000 HORAS

Familia Profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO

Referente europeo: CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación)

Real Decreto que lo regula: Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero.

PROFESOR QUE IMPARTE EL MÓDULO:

JOSE ANTONIO MARTÍNEZ SOLETO

NOMBRE DEL MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

HORAS TOTALES DEL MÓDULO: 180 Horas

HORAS SEMANALES: 6 Horas

TIPO DE EJE ORGANIZADOR: ACTITUDINAL

Las Unidades de competencia acreditables para este Módulo se encuentran recogidas en relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

Unidades de competencia acreditables con el Módulo superado:

UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

1. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (La formación del Módulo se relaciona con las que aparecen en negrita)

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.

- 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 a 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.**
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- 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.**
- j) Colaborar en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- k) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- l) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.**
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.**
- p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.**
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.**
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- 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.**

2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO (La formación del Módulo se relaciona con los que aparecen en negrita)

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

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.

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

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

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

h) 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) 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.

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

k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.

l) **Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.**

m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y

ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.

n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.

ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.

o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.

p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.

q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.

r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.

s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.

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.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así

como las instrucciones recibidas.

- b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
- d) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental.

2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
- 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.
- 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.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitaria.

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.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.
- 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.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica.
- b) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor.
- 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.
- d) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.
- e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo

de las tareas.

f) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas.

g) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

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

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.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas.

b) Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.

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.

d) Se han aplicado las diversas operaciones de pre-servicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas.

e) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.

f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.

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.

h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

3.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

REFLEJADOS EN EL APARTADO ANTERIOR

3.2. COMPETENCIA GENERAL Y CONTENIDOS DEL MÓDULO

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.

Contenidos:

Acopio y distribución de géneros en el área de bar:

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

- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.

- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.

Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar:

- Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.

- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.

Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas:

- Terminología profesional.

- Bebidas, identificación, clasificación, características y tipos.

- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.

- Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.

- Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.

- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.

Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas:

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

- Técnicas culinarias elementales en la preparación de comidas rápidas.

- Identificación y caracterización.

- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas en las elaboraciones.

- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

- Procedimientos de ejecución de las diversas preparaciones.

- Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.

- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.

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

- El servicio en barra. Definición, tipos y caracterización.

- Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.

- Documentos que intervienen en los procesos de servicio en barra.

- Identificación, características e interpretación.

- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.

- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en sala del bar/cafetería.

- Fases y puntos clave durante el desarrollo de los procesos, alternativas y valoración de resultados.

4. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO N° 1: Tipos de bares y sus departamentos. Distribución de géneros y material. (36 Horas).

COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPETENCIAS PROFESIONALES:

a), b).

OBJETIVOS:

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

<p>procesos básicos de pre-elaboración y/o regeneración.</p> <p>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.</p> <p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE:</p> <p>1. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.</p>
<p>CONCEPTOS (contenidos soporte)</p> <ul style="list-style-type: none"> - El área de bar. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas. - Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios. - Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.
<p>PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Actuación acorde a la recepción de géneros culinarios y bebidas. - Rigurosidad en el cumplimiento de almacenamiento de los alimentos y bebidas. - Organización y orden en la elaboración la formalización y traslado de las solicitudes. - Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante y bar. - Utilización de materias culinarias y géneros de uso común en el bar. Formalización y desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante y bar. - Preparación, regulación, manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos. - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
<p>ACTITUDES (contenidos organizadores)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Al finalizar esta unidad, el alumnado demostrará que: <ul style="list-style-type: none"> - Interés y respeto por el trabajo bien hecho. - Valoración del trabajo en equipo. - Interés y respeto por las valoraciones distintas de las propias como algo enriquecedor. - Toma de conciencia de la propia higiene, del material, equipos y locales. - Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene. - Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos. - Reconocimiento y valoración de la importancia de mantener el lugar de trabajo ordenado, seguro y agradable. - Valoración de la importancia que tiene la organización y distribución de tareas dentro de un grupo para la elaboración del trabajo propuesto. - Responsabilidad en la tarea personal encomendada.
<p>ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN</p> <p>A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.</p> <p>A.2. La maquinaria de conservación y regeneración.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas. - Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo. <p>A.3. El personal y hábitos del manipulador.</p> <p>En esta actividad, se va a tratar el tema del manipulador de alimentos, ya que éste tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores. Está claro que esta responsabilidad no se puede exigir a quien no posee unos conocimientos mínimos de lo que constituye su trabajo, por lo que dicha práctica es fundamental para el mejor aprendizaje de los hábitos higiénicos del personal.</p> <p>Con todo ello, se hará una tormenta de ideas entre el alumnado, sobre lo que ellos creen que deben de ser la higiene de las manos, los hábitos del manipulador de alimentos, de cómo debe</p>

ser la ropa de trabajo, etc. siendo discusión de grupo de clase las diversas respuestas o afirmaciones, exponiéndose al final una exposición teórica por parte del formador, donde se aclaren todas las cuestiones surgidas, y afianzando los conocimientos que debe de tener el alumnado con respecto a sus actitudes como manipuladores de alimentos.

A.4.- Los peligros, las medidas y la corrección de las materias primas.

En esta actividad lo que se pretende, es reforzar los contenidos expuestos con anterioridad, en un caso práctico, donde cada alumno/a por individual, deberá desarrollar en cada cuadro, los peligros, medidas de control y vigilancia, y la medida correctora de la recepción de materias primas, almacenamiento y conservación, manipulación y preparación de materias primas.

Para ello, se les dará un cuadro con un primer caso resuelto como guía orientativa, donde tendrán que ir rellenando a su juicio y en base a las actividades anteriores, cuáles son las características que le corresponden a cada una de ellas.

FASE	PELIGRO / RIESGO	MEDIDAS DE CONTROL Y DE VIGILANCIA	MEDIDA CORRECTORA.
Recepción de materia prima			
Almacenamiento y conservación			
Manipulación y preparación de materias primas			

A.5.- Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas.

Cada semana o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta, donde se han desarrollado actividades de controles de almacén, donde cada grupo de alumnos/as, se considerarán un establecimiento hotelero, en el cual deberán desarrollar un circuito documental, donde tengan que elaborar relevés, inventarios, vales y albaranes de entrega, como los elementos más valiosos para el control de stocks en los almacenes, cotejando todos los documentos de forma correcta, debiendo de ser las comunicaciones interdepartamentales fluidas y continuas, ya que de lo contrario se pondrían en peligro el normal funcionamiento de todo el establecimiento, generando incluso problemas de suministro de mercancías, con la consiguiente disminución de la calidad del servicio.

A.6.- Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

UNIDAD TRABAJO Nº 2: La puesta a punto del área de bar/cafetería. Preparación de equipos, útiles y menaje. (30 Horas).

COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPETENCIAS PROFESIONALES:

b), h), u), v), w).

OBJETIVOS:

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.

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- La maquinaria, equipos útiles y menaje propios del área de restaurante y cafetería.
- Maquinaria y equipos. Clasificación.
- Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Proceso general de funcionamiento de la maquinaria propia del restaurante y el bar
- Funcionamiento, preparación, regulación, manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos.
- Clasificación de los elementos más importantes de los equipos y dotación del bar.
- Definición, caracterización y modelos de organización de los diferentes tipos de bar/cafetería.
- Investigación y diferenciación sobre los tipos de servicios e instalaciones de bar/cafeterías en Canarias.
- Análisis de las principales funciones de la Comunicación y simulación de la comunicación que se ha de tener con los distintos departamentos del establecimiento.
- Realización de organigramas.
- Realización de D.A.F.O
- Análisis de modos de operaciones de uso del menaje, lencería y mobiliario y empleo de las recomendaciones.
- Elaboraciones de repaso en el menaje que se utilizará en el servicio.
- Análisis y demostración de los procesos de la mise en place.
- Análisis del uso de cada uno de los aparatos según su funcionamiento y aplicaciones prácticas.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Decisión en la práctica individualizada de los conocimientos.
- Asimilación y valoración de las actitudes ético-profesionales.
- Valoración de la importancia de las variedades de tipos de servicio e instalaciones en Canarias.
- Fomento de la comunicación de feed-back entre departamento.
- Asimilación de conciencia laboral y aplicación de las actitudes ético-profesionales.
- Valoración de la iniciativa individual en la práctica de los conocimientos.
- Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas por parte del docente.
- Interés por obedecer a los profesionales de mayor rango.
- La importancia del correcto uso de la lencería porque genera costes elevados en el lavado y reposición.
- Demostración pulcritud en el menaje repasado.
- Preocupación de la correcta manipulación de los diferentes materiales a utilizar en la mise en place.
- Actuación conforme a las normas de funcionamiento y seguridad de mobiliarios, equipos y maquinaria.
- Interés y respeto por el trabajo bien hecho.
- Valoración del trabajo en equipo.
- Toma de conciencia de la propia higiene y del local.
- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller.
- Valoración de la importancia que tiene la organización y distribución de tareas dentro de un grupo para la elaboración del trabajo propuesto.

- Responsabilidad en la tarea personal encomendada.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.

A.2. ¿Conoces la maquinaria y equipos?

Objetivo:

- Observar la primera toma de contacto con la maquinaria del establecimiento.
- Diferenciar el uso de cada uno de los aparatos según su funcionamiento y aplicaciones prácticas.
- Actuar conforme a las normas de funcionamiento y seguridad de mobiliarios, equipos y maquinaria.

Agrupamiento: Pequeños grupos y gran grupo.

Desarrollo: Esta actividad será llevada a cabo en la sala de la cafetería y bar en parejas. El alumnado tendrá que identificar los diversos componentes y equipos que constituyen estos establecimientos, teniendo que diferenciar sus aplicaciones prácticas y determinando el funcionamiento de la misma.

En la cafetería y bar, deberán determinar según su criterio inicial, cuáles son las partes en las que se divide la cafetera (el funcionamiento de la misma), del termo, exprimidor, plancha, lavavajillas y nevera.

Para ello, las respectivas parejas, se enfrentarán a una situación real en la que el resto de compañeros requerirán un alimento o bebida, y éstos, deberán saber qué material es el idóneo para cada supuesto.

El objetivo de este ejercicio es observar una primera toma de contacto con los diversos elementos que constituyen la cafetería y bar observando cómo los alumnos se mueven en este campo.

Recursos didácticos: Material de aula taller: Cafetera, termo, exprimidor, plancha, lavavajillas y nevera.

A.3. ¿Con qué materiales trabajaremos?

Objetivo:

- Conocer y utilizar el menaje y mobiliario de restaurante.
- Emplear las recomendaciones y modos de operaciones de uso del menaje y mobiliario.
- Aplicar normas de mantenimiento y control y prevención de accidentes.
- Destacar la importancia del correcto uso de la lencería porque genera costes elevados en el lavado y reposición.

Agrupamiento: Pequeños grupos y gran grupo.

Desarrollo: Una vez que se haya explicado de forma teórica todos los aspectos a tener en cuenta en el bar/cafetería pasaremos a su aplicación práctica, la cual, será llevada a cabo en la Sala del Bar/Cafetería y dividiremos al grupo de alumnos en parejas o en su defecto equipos. Este ejercicio consistirá en enfrentarse al supuesto de clasificar todos los componentes que constituyen la sala, es decir, diversos tipos de platos (De presentación, trincheros, de postre, de consomé, etc...), cristalería (copas de vino, agua, champagne...), mantelería, cubertería, aparadores, guerdones, etc. Para ello el formador entregará a cada una de las parejas una lista de elementos que los alumnos deberán localizar, reconocer y depositar en la mesa adjudicada para dicho ejercicio, y posteriormente cada pareja deberá explicar al resto de alumnos las funciones que estos elementos realizan en el servicio del comedor.

La finalidad de este ejercicio, es asentar los conocimientos aprendidos y llevarlos a la práctica.

Recursos didácticos: Lista de elementos, vajilla, cristalería, mantelería, cubertería, aparadores, guerdones, etc.

A.4. El procedimiento del repaso del material

Objetivo:

- Conocer el repaso en el menaje que se utilizará en el servicio.
- Aplicar el repaso en el menaje que se utilizará en el servicio.
- Demostrar pulcritud en el menaje repasado.

Agrupamiento: Gran grupo y individual.

Desarrollo: Una de las actividades básica y elemental entre las funciones a realizar por un camarero, es el *repaso del material*, para lo que es necesario dedicarle una actividad. El formador en un primer momento demostrará a los alumnos el proceso y mecanismo para el correcto repaso del material teniendo el alumnado que realizar un aprendizaje por observación. Es decir, el formador llevará a cabo el repaso de la cubertería, vajilla y cristalería mediante los diferentes modos de limpieza (vapor de agua, secado, paño húmedo...), tras ello el alumnado procederá a su práctica que, tras varias pruebas, se realizará una final cronometrando el tiempo para valorar así las destrezas y habilidades de cada alumno. Con este ejercicio lo que se pretende es que los alumnos capten una de las principales funciones básicas que realiza un camarero, siendo el repaso del material un aspecto clave de la higiene de los utensilios de trabajo.

Recursos didácticos: Cubertería, vajilla y cristalería. Producto de limpieza, paños, etc.

A.5.- La limpieza y la desinfección.

En esta actividad, lo que se pretende es que el alumnado sea consciente de que la limpieza y desinfección de locales, equipos y utensilios utilizados en el almacenamiento, preparación y manipulación de los alimentos, es una parte esencial en la aplicación y funcionamiento del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos.

Una falta de control en la limpieza de estos elementos supondrá, irremediablemente, una falta de control de todo el sistema y nuestro esfuerzo anterior resultará inútil. Debemos, por tanto, en esta actividad, establecer un plan de limpieza y desinfección, con objeto de asegurar que los locales, equipos y utensilios se limpien periódica y adecuadamente, y que aquellas partes o utensilios más críticos (Ej. batidoras) sean objeto de una atención especial.

Para desarrollar dicho plan, el alumnado deberá elaborar en grupos de dos, los puntos siguientes a tener en cuenta:

1. Selección adecuada de los productos químicos utilizados (tanto detergentes como desinfectantes) así como dosis y modo de utilización.
2. Temperaturas mínimas que debemos alcanzar en la limpieza
3. Frecuencia de realización de estas operaciones.
4. Tiempo de contacto producto/ superficie a desinfectar
5. Personal encargado de llevar a cabo estas operaciones.

Una vez pasado un tiempo de 30 minutos, se pondrán en común las ideas o resultados de cada grupo, exponiendo cada uno de ellos las respuestas que han expuesto.

A.6.- Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas.

Cada semana o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

A.7.- Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.**UNIDAD TRABAJO Nº 3: Preparación y elaboraciones sencillas de bebidas. (36 Horas).****COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE****COMPETENCIAS PROFESIONALES:**

a), b), h), i), u), v), w).

OBJETIVOS:

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, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- El bar como establecimiento y como departamento.
- La maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar.
- La regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar.
- Los sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas en el bar.
- Las bebidas no alcohólicas.
- La preparación y presentación de bebidas combinadas.
- Los aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Clasificación, funcionamiento, preparación, regulación, manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos.
- Definición y modelo de organización del bar y sus diferentes tipos.
- Clasificación de la maquinaria y descripción según características y funciones y aplicaciones.
- Definición, e identificación de los principales equipos asociados a la regeneración de géneros y bebidas o productos culinarios del bar.
- Presentación y preparación de bebidas no alcohólicas.
- Preparación y presentación de bebidas combinadas.
- Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Uniformidad correcta y posiciones ergonómicas aconsejables
- Utilización de medios, prendas y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades, para evitar accidentes.
- Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de organización, orden y limpieza.
- Predisposición para actuar en caso de accidente aplicando los primeros auxilios, si fuera necesario.
- Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo.
- Responsabilización de las tareas encomendadas y desarrolladas.
- Capacidad de integración y predisposición para ayudar a todos los compañeros sin importar el sexo, procedencia o limitaciones físicas o psíquicas. Aplicación de medidas, si fueran necesarias.
- Actuación acorde a la recepción de géneros culinarios y bebidas.
- Rigurosidad en el cumplimiento de elaboración y manipulación de los alimentos y bebidas.
- Organización y orden en la elaboración y preparación y presentación de las bebidas y comidas rápidas del bar.
- Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de los alimentos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.**A.2. Las bebidas combinadas.**

Con esta actividad, lo que se pretende es que el alumnado se familiarice con las bebidas combinadas o cócteles. Para ello, en un primer momento, en el aula de teoría, el docente expondrá las peculiaridades de los cócteles, como son los utensilios a utilizar, los tipos de bebidas, los tiempos de batido, las cantidades, etc. A su vez, se le habrá pedido el día anterior, que recopilasen un listado de bebidas de coctelería, con su composición, modo de elaboración y acabado o presentación decorativa. A la vez que deberán de determinar los utensilios, como son la coctelera, el vaso mezclador, la cucharilla mezcladora, el colador gusanillo, el cubo de hielo, y/o la puntilla, que serán utilizados para su cóctel.

Una vez recopilada la información, en el aula de prácticas, deberán de elaborar en tiempo real diversos cócteles, debiendo de realizar el procedimiento de elaboración adecuado, teniendo en cuenta las cantidades exigidas, orden de puesta, tipo de instrumento a utilizar, tipo de decoración, y tipo de vaso en el que exponer la bebida.

A.3. Las bebidas no alcohólicas del bar.

En esta actividad, el objetivo principal que se pretende es que el alumnado sepa cuáles son las bebidas más usuales que se consumen en un bar, siendo entre otras, el café, el té, los jugos naturales, embotellados, el chocolate, los refrescos, etc. y sus variantes más características de cada uno de ellos.

Con este fin, se desarrollará una tormenta de ideas, donde cada uno exponga sus conocimientos sobre el tema, siendo apuntadas por el docente en la pizarra, y confrontadas con una exposición teórica sobre las características de cada elemento y sus variantes más significativas.

A.4. Las bebidas no alcohólicas del bar II.

Una vez expuesto en el aula de teoría todas las posibles bebidas no alcohólicas existentes en un bar o cafetería, se pasará al aula de prácticas, para que cada alumno, identifique uno por uno, los elementos materiales, de vajilla, culinarios, etc. que son necesarios para la elaboración de estos productos. Es decir, deberán de identificar los pasos para la elaboración de un café solo, con leche, descafeinado, té, té con leche, chocolate, capuchino, ... Debiendo de elaborarlos en tiempo real para el consumo de los clientes que estarán esperando en barra (resto de alumnado), debiendo de hacerlo con soltura y agilidad suficiente, no siendo el tiempo de espera mayor del preciso.

A.5.- Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas.

Cada semana o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

A.6.- Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.**UNIDAD TRABAJO Nº 4: Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas. (30 Horas).****COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE****COMPETENCIAS PROFESIONALES:**

a), b), c), g), h), i), u), v), w).

OBJETIVOS:

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.

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, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- La regeneración de géneros y productos culinarios propios del bar.
- Los sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de comidas rápidas en el bar.
- La preparación y presentación de alimentos combinados en el bar.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Definición, e identificación de los principales equipos asociados a la regeneración de géneros o productos culinarios del bar.
- Presentación y preparación de canapés, bocadillos y sándwiches.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Rigurosidad en el cumplimiento de elaboración y manipulación de los Alimentos en el bar
- Organización y orden en la elaboración y preparación y presentación de las comidas rápidas del bar.
- Uniformidad correcta y posiciones ergonómicas aconsejables
- Utilización de medios, prendas y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades, para evitar accidentes.
- Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de organización, orden y limpieza.
- Predisposición para actuar en caso de accidente aplicando los primeros auxilios, si fuera necesario.
- Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo. Responsabilización de las tareas encomendadas y desarrolladas.
- Capacidad de integración y predisposición para ayudar a todos los compañeros sin importar el sexo, procedencia o limitaciones físicas o psíquicas. Aplicación de medidas, si fueran necesarias.
- Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de los alimentos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.

A.2. Las comidas rápidas: los bocadillos I

En esta actividad, el objetivo más importante es que el alumnado haga mención de los tipos de bocadillos existentes en la oferta gastronómica de un bar, para lo que deberán de exponer uno por uno, la variedad que conozcan, como son los bocadillos a la española, bocadillo aliñado de melva, bocadillo de jamón york, bacon y queso, de lomo, bacon y queso, etc.

Una vez expuestos, deberán de mencionar cómo creen que es la elaboración de los mismos, anotando el profesor en la pizarra, el procedimiento de preparación, para al final poner en común las ideas aportadas, y corregirlas mediante una exposición de power point.

Las comidas rápidas: los bocadillos II

Una vez realizada la práctica anterior, donde se expuso los tipos de bocadillos existentes que el alumnado conocía, su composición y modo de elaboración, se hace necesario aplicar en la práctica estos conocimientos, por lo que cada participante, deberá de elaborar en la plancha de

la sala de prácticas, una elaboración culinaria de un tipo de bocadillo, elegido al azar por el docente, debiendo de realizar la apertura del pan con un cuchillo de sierra y guantes en las manos, calentamiento del ingrediente principal y agregación del resto de condimentos, debiendo a su vez de presentarlo en un plato con la decoración acorde al mismo.

A.3. Las comidas rápidas: los Sándwiches I

En esta actividad, lo que se pretende conseguir es que el alumnado responda a una serie de preguntas sobre las características peculiares de los sándwiches, para lo que se les entregará un cuestionario inicial, donde se expondrán las siguientes preguntas:

- 1.- ¿Qué tienen en común como preparaciones gastronómicas los bocadillos y los sándwiches?
- 2.- ¿Cuál es la base más usada en los sándwiches?
- 3.- ¿Cuándo se confeccionarán los sándwiches calientes?
- 4.- ¿Cuál es la función de la mantequilla en los sándwiches calientes?
- 5.- ¿Se tuestan los sándwiches que son elaborados con antelación?

Con las respuestas de dicho cuestionario, se iniciarán los conocimientos de elaboración y peculiaridades de los sándwiches, siendo necesario para su posterior práctica.

A.4. Las comidas rápidas: los Sándwiches II

En base al cuestionario de conocimiento anterior, y a las respuestas del alumnado, y a las aclaraciones de las mismas por parte del docente, se hace necesario que cada participante mencione cuáles son los tipos de sándwiches que más comúnmente son conocidos y cómo es su elaboración en la práctica real. Para ello, el docente propondrá una lluvia de ideas donde cada alumno/a, deberá de decir los ingredientes necesarios para los siguientes tipos de sándwiches.

- Mixto / Bacon / Jamón / queso / ternera/ vegetal / pollo / sándwich club...

Una vez descritos los ingredientes, deberán de comentar en grupos de dos, cuáles son los métodos de utilización de la maquinaria y utensilios, los métodos de elaboración de los mismos, la presentación, y decoración.

A.4. Las comidas rápidas: los Sándwiches III

El objetivo de esta actividad, no es otro más que el alumnado realice los diversos tipos de sándwiches que se han mencionado en la actividad anterior, llevando a la práctica la teoría aprendida, debiendo de utilizar la materia prima con orden de aplicación, el tueste de las rebanadas, el calentamiento de la plancha con mantequilla y no con aceite, la decoración del producto acabado y la presentación del mismo al cliente.

Para ello, de modo rotativo, cada alumno/a, deberá de tomar el rol de camarero de cafetería, mientras que el resto será clientela de barra, con un tiempo de espera limitado, por lo que la elaboración de los productos se debe de hacer con agilidad y soltura, aplicando los conocimientos aprendidos en las actividades teóricas.

A.5 Las comidas rápidas: los Sándwiches y bocadillos.

En esta actividad, lo que se pretende es reforzar los contenidos tanto teóricos como prácticos que se han estado realizando con anterioridad, para lo que el docente, en el aula de prácticas, le dará a cada alumno/a, un listado con diversos tipos de bocadillos y sándwiches, debiendo de elegir entre todos los existentes uno de ellos para que, en el aula de prácticas, lo realicen de modo autónomo, sin necesidad de tener a mano las instrucciones de elaboración ni acabado de los mismos.

El objetivo principal que se busca es que desarrollen las destrezas que han estado trabajando en la elaboración de comidas rápidas en el bar, que utilicen el menaje y las herramientas necesarias con soltura e higiene, siguiendo un protocolo de actuación en el cocinado o preparado de los alimentos, debiendo de exponer en la plancha primero el ingrediente base, segundo las materias de acompañamiento, y así consecutivamente. Desarrollando a su vez la limpieza de las herramientas y materiales utilizados con la higiene que le corresponde.

A.6.- Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas.

Cada semana o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

A.7.- Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

UNIDAD TRABAJO N° 5: Realización del servicio de alimentos y bebidas en el bar. (48 Horas).

COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPETENCIAS PROFESIONALES:

h), i), u), v), w).

OBJETIVOS:

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, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

CONCEPTOS (contenidos soporte)

Acopio y distribución de géneros en el área de bar:

- El área de bar. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.
- Legislación higiénico-sanitaria.

Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar:

- Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.
- Útiles. Conservación y ubicación en el área de bar.
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.
- Normas de prevención de riesgos laborales.

Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas:

- Terminología profesional.
- Presentación comercial. Clasificación y características. .
- Procedimientos de ejecución. Fases y técnicas de preparación, decoración/presentación y servicio.
- Legislación higiénico-sanitaria.

Bebidas no alcohólicas:

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

- Legislación higiénico-sanitaria.

Bebidas alcohólicas:

- Identificación, clasificación, características y tipos.

- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.

- Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.

- Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.

- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.

Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas:

- 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.

- Elaboración y servicio de productos culinarios básicos propios del bar-cafetería.

- Acabados y presentaciones de las elaboraciones. Normas básicas.

- Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.

- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.

- Legislación higiénico-sanitaria.

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

- El servicio en barra. Definición, tipos y caracterización.

- Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.

- Documentos que intervienen en los procesos de servicio en barra. Identificación, características e interpretación.

- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.

- Fases y puntos clave durante el desarrollo de los procesos, alternativas y valoración de resultados.

- Normativa de prevención de riesgos laborales.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Simulación de los dos tipos de servicio en barra y en mesa para conocer las diferentes funciones a desempeñar.

- Demostración y prueba de cómo se han de servir las diferentes elaboraciones.

- Aplicación del proceso de elaboraciones de sándwiches, ensaladas y aperitivos.

- Aplicación de los pasos que se tienen que seguir para realizar la comanda y el seguimiento de la misma.

- La prueba y utilización de las bandejas con diferentes elementos.

- Elaboración de tipos de menús de bebidas y realización y servicios de café e infusiones, zumos y batidos.

- Preparación de la mise in place para la Coctelería y la estación central.

- Creación de hábito de estudio en los alumnos para que conozcan su nivel de conocimiento de la materia.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Preocupación por la correcta realización del servicio según su fórmula, además de la preparación de la mise en place.

- Prestar atención en el correcto servicio de platos según el protocolo establecido. Demostración de método y pulcritud en las operaciones de preparación de platos y aperitivos y aplicando técnica de prevención de riesgos laborales en la utilización de planchas.
- Seguimiento del destino que tiene que tener la comanda y sus copias y comprobar que los pedidos lleguen al cliente y la factura en tipo y forma.
- Preocupación por el correcto uso de la bandeja para realizar un buen servicio sin anomalías.
- Actuación conforme a las normas y seguridad en la manipulación de las bebidas.
- Disposición a la hora de una correcta presentación.
- Valoración de la importancia de aprender el contenido teórico para realizar el servicio de forma profesional.
- Actuación acorde a los diversos tipos de servicio en restauración.
- Rigurosidad en el cumplimiento de las normas generales del proceso de montaje y servicio de alimentos y bebidas en mesa.
- Organización y orden en la elaboración y puesta a punto del post - servicio.
- Uniformidad correcta y posiciones ergonómicas aconsejables
- Utilización de medios, prendas y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades, para evitar accidentes.
- Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de organización, orden y limpieza.
- Predisposición para actuar en caso de accidente aplicando los primeros auxilios, si fuera necesario
- Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo.
- Responsabilización de las tareas encomendadas y desarrolladas.
- Capacidad de integración y predisposición para ayudar a todos los compañeros sin importar el sexo, procedencia o limitaciones físicas o psíquicas. Aplicación de medidas, si fueran necesarias.
- Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de los alimentos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.

A.2 ¿Qué tipos de servicios hay en barra y en mesa?

Objetivo:

- Analizar los dos tipos de servicio tanto en barra como en mesa.
- Simular los dos tipos de servicio en barra y en mesa para conocer las diferentes funciones a desempeñar
- Preocuparse por realizar el servicio según su fórmula, además de la preparación de la mise en place para el realizar su servicio.

Agrupamiento: Gran grupo e individual.

Desarrollo: En el aula de teoría el docente le preguntará ¿Qué diferencia hay entre un servicio de barra y un servicio de mesa? Se abrirá un turno de palabra para que cada uno responda a la pregunta. Después preguntará ¿Qué profesionales forma estos servicios? y se seguirá el mismo procedimiento anterior con el turno de palabra. A continuación, el docente expondrá el contenido del servicio de barra. A continuación, explicará los distintos servicios de mesa que se suelen efectuar en el bar/cafetería.

En el aula de restaurante se realizará una simulación del conjunto del servicio de barra y mesa. La clase se dividirá en tres grupos. El primer grupo realizará las funciones de camarero en la barra, el segundo grupo realizará las funciones de la sala y el tercer grupo realizará las funciones de cliente donde se repartirán unos en la barra y otros en las mesas. El docente les dará las indicaciones tanto a los camareros de los diferentes servicios como a los clientes para

que pidan tanto sus bebidas y/o comidas. Cada grupo representará las diferentes funciones. Al finalizar las tres simulaciones, se tendrá que adivinar qué servicio de mesa se ha realizado, que profesionales formaron parte del servicio y si los profesionales tenían preparado el mise en place para el servicio de barra o mesa.

Recursos didácticos: Diapositiva, hoja de contenido, menaje, equipos, fichas para el camarero y fichas para los clientes.

Aula de teoría y aula bar/cafetería

A.3 ¿Cómo se debe tomar la comanda?

Objetivo:

- Conocer los pasos que se ha de seguir para realizar una comanda y diferenciar los tipos de comandas.
- Aplicar los pasos que se tienen que seguir para realizar la comanda y el seguimiento de la misma.
- Prestar atención al destino que tiene que tener la comanda y sus copias y comprobar que los pedidos lleguen al cliente y la factura en tiempo y forma.

Agrupamiento: Gran grupo e individual.

Desarrollo: Esta actividad consistirá en cómo se debe coger una comanda y los pasos que se tienen que seguir. Primeramente, el docente preguntará si ¿Alguien de la clase sabe coger una comanda? y además preguntará ¿Qué tipo de comandas conocen? A continuación, se explicará el contenido de la comanda (los datos, la confección, el recorrido, variaciones y clases de comandas).

Seguidamente se ofrecerán alternativas de diferentes pedidos en mesa tanto de bebidas y alimentos y cada alumno de forma individual realizará la comanda. Se realizarán otros pedidos con cambio y otros con un comensal que se añade a la mesa.

Recursos didácticos: Pizarra y hojas de contenido.

A.4. ¿Cómo se sirven las bebidas?

Objetivo:

- Analizar y diferenciar los tipos y variedades de bebidas que se pueden servir en un bar/cafetería.
- Elaborar de tipos de menús de bebidas y saber hacer y servir los café e infusiones, zumos y batidos.
- Actuar conforme a las normas y seguridad en la manipulación de las bebidas.

Agrupamiento: Gran grupo, pequeños grupos e individual.

Desarrollo: En esta actividad se pretenderá explicar los diferentes tipos de bebidas que se pueden servir en un bar/cafetería. Se realizará una breve introducción de las bebidas (agua, café e infusiones, combinados, vinos, zumos y batidos, refresco, sorbetes y cavas, etc.). y para ello la clase dividirá en tres grupos. Cada grupo tendrá que realizar un menú de bebidas y además de su ficha de elaboración. Al grupo uno le tocará los café e infusiones, al grupo dos los combinados y el grupo tres los zumos y batidos.

Seguidamente en el aula de bar/cafetería se realizará los distintos menús por grupos, mientras cada grupo demostrará y explicará los pasos de elaboración de cada producto. Luego pasará el resto de grupo para realizar las elaboraciones de los otros menús.

Nota informativa: Esta actividad se realizará en varios días para que los alumnos tengan espacio y tiempo suficiente para la correcta elaboración.

Recursos didácticos: Maquinaria, cristalería, cubertería y menaje. Café, infusiones, leche, azúcar, chocolate, fruta variada, ron, vodka, ginebra, whisky, refrescos gaseosos, agua, etc.

Aula taller de bar/cafetería

A.5 ¿Cómo preparar diferentes elaboraciones culinarias?

Objetivo:

- Explicar los pasos para a seguir para la creación de diferentes elaboraciones culinarias

(sándwiches, ensaladas, aperitivos fríos y calientes y servicio de desayuno.

- Aplicar el proceso de elaboraciones de sándwiches, ensaladas y aperitivos.
- Demostrar método y pulcritud en las operaciones de preparación de platos y aperitivos y aplicando técnica de prevención de riesgo laborales en la utilización de planchas.

Agrupamiento: Gran grupo e individual.

Desarrollo: Esta actividad consistirá en enseñarles a los alumnos a elaborar diferentes platos fáciles de hacer, utilizando los elementos que se podrían encontrar en una barra o cocina a la vista del cliente. Para exponer este contenido primero se ha de explicar los pasos previos a la realización del producto y la correcta conservación tanto de salsa y materia primas. Les pediré a los alumnos que busquen por internet diferentes elaboraciones de aperitivos, sándwiches y ensaladas. Y que apunten el recetario para poder realizarla en el aula taller. En el aula del bar/cafetería el docente realizará varias demostraciones de elaboración de varios tipos de aperitivos, sándwiches, ensaladas. Después el docente les pedirá que analicen la materia prima que hay disponible, para comprobar que si pueden realizar los diferentes platos buscados por internet. Los platos que tienen que realizar son: Un aperitivo frío y otro caliente, un sándwiches o bocadillo y una ensalada. Durante la actividad se valorará si ha aplicado las normas de manipulador de alimentos, la elaboración y presentación del producto. Cómo vendería el producto al cliente.

Recursos didácticos: Recetarios, materia prima: Lechuga, tomate, cebolla, ajos, piña, aguacate, maíz, jamón, queso, chorizo, pavo, huevo, atún, sardinas, salmón, queso filadelfia, mantequilla, mayonesa, ketchup, mostaza, pan tostado, pan de sándwiches, pan normal, aceite y sal. Menaje: servilletas, platos, utensilios y equipos de cocina, etc.

Nota informativa: Esta actividad se realizará en varios días para que los alumnos tengan espacio y tiempo suficiente para la correcta elaboración.

A.6.- El Control semanal

Objetivo:

- Repasar del contenido teórico que se ha enseñado durante la semana.
- Crear hábito de estudio en el alumno para autoevaluarse y saber su nivel de conocimiento.
- Valorar la importancia de aprender el contenido teórico para realizar el servicio de forma profesional.

Agrupamiento: Individual y gran grupo.

Desarrollo: Realizar unos controles o pruebas semanales, en el cual su objetivo principal es motivar al alumno a que estudie diariamente los contenidos dados durante la semana, y que también se vaya identificando o acostumbrando a la realización de pruebas objetivas y cojan soltura a la hora de realizarlos. Dicha prueba se efectuará el último día de cada semana (*a no ser que coincida con el día en el que se realice tanto la prueba objetiva como la práctica*) y al finalizar dicha actividad se corregirá para todo el alumnado, explicando la respuesta correcta y el porqué de cada una de ellas. La prueba tiene única y exclusivamente carácter de repaso, no influirá en la nota final del módulo. Con estas pruebas el alumno podrá medirse a sí mismo (autoevaluarse) y saber si realmente domina todos los conceptos impartidos. También descubrirá el nivel en el que se encuentra realmente, y si el método de estudio que está siguiendo es el adecuado, pues éstas pruebas semanales serán las demos perfectas para la prueba objetiva, que se realizará al final del módulo formativo.

Recursos didácticos: Control Semanal y hoja de respuesta.

Cada semana o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

A.7.- Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

Los controles a realizar en este módulo se harán por unidad de trabajo o en un mismo control se pueden evaluar contenidos de más de una unidad.

5. ATENCIÓN A LOS ALUMNOS/AS CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS

En la Orden 13 de diciembre de 2010 (BOC nº 250, miércoles 22 diciembre de 2010), *por la que se regula la atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo en la Comunidad Autónoma de Canarias en el Artículo 10, punto 2 queda redactado como se deben realizar las adaptaciones curriculares en la FP* (2. En la Formación Profesional Específica, las adaptaciones no supondrán la desaparición de objetivos relacionados con las competencias profesionales necesarias para el logro de la competencia general a que se hace referencia en cada uno de los títulos, a tenor del artículo 20 del Decreto 156/1996, de 20 de junio (BOC nº 83, de 10 de julio), por el que se establece la Ordenación General de las Enseñanzas de Formación Profesional Específica en la Comunidad Autónoma de Canarias. Los programas de cualificación profesional inicial adaptados están destinados a los jóvenes escolarizados con necesidades educativas especiales, con un nivel de autonomía personal y social que les permite acceder a un puesto de trabajo, que requieran de una adaptación de la modalidad ordinaria, según se establece en la Orden de 7 de julio de 2008 de la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Canarias (BOC nº 144, de 18 de julio).

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD EN CANARIAS

En nuestra Comunidad, el desarrollo normativo de estos principios se materializa en una serie de medidas de atención a la diversidad, de carácter organizativo o curricular, que permiten a los centros, en el ejercicio de su autonomía, una organización flexible de las enseñanzas.

Estas normativas son:

ORDEN de 13 de diciembre de 2010, por la que se regula la atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo en la Comunidad Autónoma de Canarias.

ORDEN de 1 de septiembre de 2010, por la que se desarrolla la organización y funcionamiento de los equipos de orientación educativa y psicopedagógicos de zona y específicos de la Comunidad Autónoma de Canarias.

DECRETO 104/2010, de 29 de julio, por el que se regula la atención a la diversidad del alumnado en el ámbito de la enseñanza no universitaria de Canarias.

ORDEN de 7 de junio de 2007, por la que se regulan las medidas de atención a la diversidad en la enseñanza básica en la Comunidad Autónoma de Canarias.

Resolución de 21 de diciembre de 2005, por la que se desarrollan los procedimientos y plazos que regulan la atención educativa al alumnado con altas capacidades intelectuales.

ORDEN de 22 de julio de 2005, por la que se regula la atención educativa al alumnado con altas capacidades intelectuales.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Atención a la diversidad en la programación:

Para conseguir una correcta atención a la diversidad en la programación, hay que tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Diferenciar los contenidos que resulten esenciales y básicos de aquellos que amplían o profundizan los mismos.
- Graduar la dificultad de las tareas que se propongan, de forma que todos los alumnos puedan encontrar espacios de respuesta más o menos amplios.
- Formar grupos de trabajo heterogéneos en las actividades del aula, con flexibilidad en el reparto de tareas, y fomentar el apoyo y la colaboración mutua.
- Interpretar los criterios de evaluación aplicando los tipos de pruebas más adecuados a los aspectos que se deseen evaluar, y extendiendo el campo de exploración al conjunto de actividades que se

realizan en el aula–taller, diferenciando en todas ellas los mínimos exigibles.

Atención a la diversidad en los materiales utilizados:

Estos también tienen una gran importancia a la hora de atender a las diferencias individuales en el conjunto de los alumnos. El uso de materiales de refuerzo o ampliación permite atender a la diversidad en función de los objetivos que nos queramos fijar.

Debido a su nivel de aprendizaje, las tareas a realizar tendrán distintos niveles de dificultad y serán asignadas teniendo en cuenta las capacidades individuales de cada alumno.

Las tareas serán asignadas en base a estos grados e individualidades, favoreciendo el aprender de y con los demás (trabajo cooperativo).

Alumnado con problemas de organización y planificación de la tarea:

Hay que tener en cuenta que los alumnos con problemas de organización y planificación de la tarea realizan las actividades deprisa y sin mucho esfuerzo y que, además, suelen tener problemas de aprendizaje. La propuesta de atención en estos casos es:

- Control de las tareas encomendadas en el aula/taller.
- Ser flexible con la exigencia del cumplimiento del tiempo en el que tiene que realizar la tarea.
- Ser perseverante en el cumplimiento de las normas de realización y presentación.
- Ayudarles a organizarse creando pautas de trabajo.
- Trabajar con otro compañero que sea organizado para que le controle las pautas establecidas.

CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE ALUMNOS

El grupo consta de 21 alumnos que llegan, en su mayoría, con un nivel académico de 2º y 3º de ESO, con niveles educativos y actitudinales muy diversos.

Geográficamente proceden del propio municipio, Icod de los Vinos, y de los municipios colindantes como Garachico, Buenavista del Norte, La Guancha, Santiago del Teide y Puerto de la Cruz.

RELACIÓN CON OTROS MÓDULOS DEL CICLO

Los contenidos que se imparten en este módulo, tienen una relación directa con el resto de módulos de la formación profesional básica y se complementan en cuanto a parte de los contenidos con los módulos procedimentales de “Técnicas elementales de servicio” y de “Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas”.

6. METODOLOGÍA

La metodología didáctica de las enseñanzas de Formación Profesional debe integrar los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente.

Problemas para el aprendizaje del módulo.

Para seleccionar el método más adecuado de enseñanza debemos conocer los problemas con los que nos enfrentamos a la hora de enseñar:

Ausencia de motivación positiva y actitud favorable hacia los contenidos, salvo alumnos/as que provienen del mundo del trabajo.

El carácter interdisciplinar de la materia que, a veces, provoca en los alumnos/as una desorientación, perdiéndose la visión de interrelación del conjunto.

Dificultad en la clasificación de valores y actitudes que tienden a considerarse como meros contenidos que deben enseñarse.

Dificultad para conseguir un aprendizaje significativo, dejando a un lado el aprendizaje mecánico, al que están acostumbrados.

En muchos casos, los alumnos/as tienen conceptos preconcebidos que no son precisos y que suponen un obstáculo mayor en la comprensión de los nuevos conceptos que si no los tuvieran.

Todo ello aconseja utilizar una amplia gama de estrategias metodológicas en las que se combinen las de mayor peso expositivo con las de indagación.

La metodología anterior se llevará a cabo a través de los siguientes criterios metodológicos:

- El protagonista del proceso de enseñanza-aprendizaje es el alumno, siendo la tarea del profesor la de ejercer de guía, intermediador y facilitador de aprendizajes. De aquí la importancia de desarrollar una metodología activa, participativa, promoviendo el diálogo y la participación.
- La necesidad de elegir situaciones de aprendizaje sugerentes, atractivas y relevantes para el grupo. Es fundamental que los estudiantes se encuentren motivados para que puedan comprometerse de manera activa en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Continuando con el enfoque constructivista del proceso de enseñanza-aprendizaje, partiremos siempre de la idea previa de los alumnos/as para lograr un aprendizaje significativo, que proporcione el relacionar los conocimientos y experiencias vividas, con los nuevos contenidos del módulo profesional. Para ello, comenzaremos cada Unidad didáctica con un caso práctico inicial que permita diagnosticar los conocimientos previos del alumnado y del que se recojan las ideas previas para poder partir de ellas, adaptar el proceso de enseñanza aprendizaje.

La finalidad terminal de la Formación Profesional es lograr la inserción laboral del alumnado, por ello, consideramos esencial la potenciación de la aplicación práctica de los nuevos conocimientos que permita al alumno verificar la utilidad y el interés de lo que va aprendiendo y, logre, así, un aprendizaje funcional que le permita trasladar los aprendizajes adquiridos a otros entornos y situaciones laborales. Por esta razón, se ha incluido en todas las Unidades didácticas como contenidos procedimentales, la resolución de un gran número de actividades prácticas que se diseñarán lo más próximo a la realidad y al entorno socio laboral del alumno.

La vinculación y contextualización de las actividades realizadas en el aula con el sector propio del título. Para ello, situaremos cada Unidad didáctica en el entorno más próximo a los mismos (referencias a empresas de su localidad y en las que tendrán la posibilidad de desarrollar su Formación en centros de trabajo, e insertarse laboralmente con posterioridad).

Un proceso de enseñanza que desarrolle el “aprender a aprender”. Uno de los objetivos básicos que debemos proponernos es que el alumno “aprenda a aprender” al ser esta una de las capacidades básicas que debe conocer para enfrentarse al mercado laboral (necesidad de una continua adaptación a los cambios tecnológicos, los cambios de funciones, la movilidad geográfica o a la inestabilidad en el empleo). Para desarrollar esta capacidad, se plantearán actividades que favorezcan la búsqueda autónoma de información o el análisis autónomo de documentación de manera individual o en grupo.

Los principios de individualización y personalización han de dirigir la labor educativa, teniendo en cuenta la atención a la diversidad como elemento enriquecedor de esa labor. Se atenderán a los diferentes ritmos de aprendizaje de cada alumno, a través del planteamiento de actividades de refuerzo o ampliación cuando sean necesarias, así como trabajos individuales fuera del horario lectivo. Para aplicar de una manera adecuada los criterios metodológicos, es fundamental crear en el aula un clima de respeto y escucha. El clima cordial y afectivo del aula condiciona todo el proceso de enseñanza-aprendizaje. Por ello, es esencial trabajar una relación de respeto, aceptación y reconocimiento entre profesor y alumnado. Por otro lado, es importante fomentar la confianza, motivación y participación entre ellos. Se tendrá presente la necesidad de favorecer el trabajo en equipo como anticipo de la realidad laboral en la que deben insertarse los alumnos/as, y como medio de desarrollo de actitudes de solidaridad y de participación. Este modelo didáctico propuesto ha de entenderse como un modelo abierto y flexible, en el que cabe introducir todas las modificaciones que se crean pertinentes y necesarias y que se pongan de manifiesto a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En resumen, se seguirá una metodología activa y participativa que facilite la interacción, fomente la responsabilidad sobre el aprendizaje, asegure la motivación, favorezca la modificación o adquisición de nuevas actitudes, posibilite el desarrollo de habilidades y potencie la evaluación como un proceso de retroalimentación continua.

7. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los **indicadores de evaluación (RESULTADOS DE APRENDIZAJE)** que ha de alcanzar el alumno, deben ser valorados utilizando una serie de instrumentos, los cuales deben ser usados con carácter general, por parte de los equipos educativos. Dichos **instrumentos** son los siguientes:

- Ejercicios prácticos: observación directa del trabajo diario y prueba práctica: mise-en-place, pre-elaboración, elaboración, presentación y limpieza.
- Pruebas específicas: escritas y orales (objetivas, abiertas).
- Observación directa: Predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo y puntualidad.
- Cuaderno de prácticas, trabajos y fichas técnicas.

Los indicadores deben ser valorados sin excepción para garantizar que cada uno de ellos se trabaja y tiene su peso específico en el resultado final del alumno.

- **Evaluación del alumnado**

En primer lugar, hay que señalar que el proceso de evaluación de las enseñanzas de Formación Profesional, en el ámbito de la Comunidad Autónoma canaria, se realizará de acuerdo con la normativa vigente en esta materia, Orden de 20 de octubre de 2000, (BOC nº 148 de 10.11.00) modificada por la Orden de 3 de diciembre de 2003, si a lo largo del curso escolar no se publicara otra normativa aplicable a las nuevas enseñanzas LOMCE.

Además, habrá que tener en cuenta las pautas marcadas por la Consejería de Educación en la Resolución de la Dirección General de Formación Profesional y Educación de Adultos, por la que se dictan instrucciones para la organización de las enseñanzas de Formación Profesional del Sistema Educativo reguladas por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en la Comunidad Autónoma de Canarias a partir del curso académico 2012-2013.

La evaluación, entendida como parte integrante del proceso de educación de los alumnos, orienta de forma permanente su aprendizaje, por lo que contribuye en sí misma a la mejora del rendimiento.

Para lograr esto, la evaluación debe ser continua y estar atenta a la evolución del proceso global de desarrollo del alumno (intelectual, afectivo y social).

La evaluación continua estará compuesta por las siguientes fases:

- Evaluación inicial: se hará al comienzo del módulo y de cada unidad de trabajo si se considera necesaria.
- Evaluación formativa: se llevará a cabo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Evaluación sumativa: tendrá lugar al final del proceso.

El **objetivo** de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer si se ha alcanzado, para cada módulo profesional, los resultados de aprendizaje y las capacidades más elementales de las que están compuestos (criterios de evaluación), con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el título.

La **nota media** de la evaluación final se acuerda (decisión tomada en la CCP, según se refleja en el acta de departamento del día 6 de octubre de 2010) que corresponda con la nota de la 3ª evaluación

7.1 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		
INDICADORES DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
Asimilación de contenidos conceptuales	25%	Pruebas Específicas: escritas y orales (100%)
Desarrollo de contenidos conceptuales	10%	Cuaderno de clase, trabajos y fichas técnicas (100%)
Aplicación de contenidos procedimentales	45%	Práctica diaria / evaluadora (100%)
Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación	20%	Predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo y puntualidad. (100%)
Los criterios seguidos para ponderar los Indicadores de Evaluación son los recogidos por acuerdo del Departamento.		

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN ORDINARIA

La nota de los módulos (para cada evaluación) vendrá determinada de la siguiente forma:

1.- Instrumentos a tener en cuenta:

- Los reseñados en el apartado anterior.

2.- Inasistencia injustificada y reiterada a clase. Para los alumnos que hayan perdido el derecho a evaluación continua por reiteradas faltas de asistencia a clase injustificadas (las indicadas por la Comisión de Coordinación Pedagógica para estos efectos), el Departamento de acuerdo con la legalidad vigente ofrecerá un sistema extraordinario de evaluación, consistente en un examen teórico y otro práctico, a realizar antes de ir a la FCT para los de 2º curso y en junio para los alumnos del primer curso, en el que el alumno será evaluado del temario íntegro del módulo, o en su caso de lo impartido a lo largo de todo el curso por el profesor.

3.- La calificación de los instrumentos utilizados en cada evaluación serán puntuados de 0 a 10.

4.- El aprobado se considera a partir de un "5".

La nota final de curso coincidirá con la nota de la tercera evaluación.

5.- El alumnado que suspenda podrá presentarse a una prueba de recuperación.

6.- La nota correspondiente a la Observación Directa es resultado de la valoración subjetiva del profesor a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

7.- Si a un alumno/a se le coge copiándose en un examen, se le retira éste y se le pone un cero.

8.- Los controles sobre los contenidos impartidos pueden tener respuestas a desarrollar, respuestas breves y/o tipo items que se puntuarán del 0 al 10.

7.2 CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA**RECUPERACIONES DE EVALUACIONES:**

El profesor, una vez realizadas las actividades de evaluación y comprobar que algunos alumnos no han alcanzado los aspectos básicos de la U.T., marcará a éstos nuevas actividades o repetición de las ya hechas (siempre relacionadas con los aspectos no superados), intentando que consiga los objetivos marcados. Todo esto respetando las capacidades personales de cada uno de los alumnos.

MÓDULOS PENDIENTES: (Artículo 25 de la Orden 20 de octubre de 2000 por la que se regulan los procesos de evaluación de la FP específica en el ámbito de CCAA canaria)

Los alumnos con módulos pendientes hay que comprobar el informe individualizado donde se deben reflejar los contenidos del módulo no superados, las actividades de recuperación, periodo de realización de las actividades e indicación de la evaluación final en que serán calificados.

Se informará a los alumnos y se les hará un seguimiento individual.

SISTEMA DE EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA (PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA):**Normativa que regula este punto:**

- apartado 2 del artículo 41 del Decreto 292/1995 de 3 de octubre.
- Orden 20 de octubre de 2000 por la que se regulan los procesos de evaluación de la FP específica en el ámbito de CCAA canaria: artículo 2, punto 3 e y 6.

Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua por falta de asistencia a clase, previa notificación, tendrán derecho a una evaluación final extraordinaria.

El periodo para realizar esta evaluación será fijado por el Equipo Educativo de cada Ciclo Formativo, así como la duración del mismo, siempre respetando la normativa que regula este tipo de pruebas.

La evaluación extraordinaria consistirá en las siguientes actividades, a través de las cuales se pretende constatar que estos alumnos superan los resultados de aprendizaje del módulo:

- Realización de actividades prácticas donde se recojan los contenidos procedimentales y actitudinales básicos de cada unidad de trabajo.
- Realización de exámenes donde se recojan los contenidos conceptuales que el alumno deba dominar y conocer.
- Realización de trabajos, que el resto de los alumnos que han cursado los módulos en periodo normal, hayan desarrollado.

Todas estas pruebas pueden durar más de un día. Todo ello se publicará previamente, respetando la normativa que regula estas pruebas.

Teniendo en cuenta que, en los criterios de calificación se reflejan de manera notable la observación de actitudes durante las tareas a realizar, el cuaderno, las fichas y el trabajo en equipo y que el alumno que se presenta al sistema extraordinario es porque no ha asistido a clase con normalidad (por lo que no se pudieron observar los anteriores criterios), la nota final del módulo en ningún caso podrá llegar al 100% del total de la nota máxima.

8. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA

En la evaluación del proceso de enseñanza comprobará en qué medida se está cumpliendo con los objetivos propuestos, si es correcta la metodología empleada atendiendo a las características del grupo, etc. Así mismo aplicará todas aquellas acciones de mejora para optimizar el proceso de enseñanza- aprendizaje. Para ello se comprobará lo siguiente:

- Adecuación de los elementos de la programación a las características del alumnado.
- Desarrollo de contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.
- Nivel de integración entre los alumnos y con el profesorado.
- Si las actividades han estado secuenciadas, han tenido en cuenta los conocimientos

previos y han sido atractivos, etc.

8.1. MEDICIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE LOS ALUMNOS Y PROFESORES

Al final de cada trimestre se realiza una valoración de los resultados obtenidos que se recoge en el cuaderno de aula. Este análisis o valoración se comenta en la CCP y se realizan las propuestas de mejora oportunas.

Esta autoevaluación se regirá por los siguientes criterios:

Adecuación a las necesidades y características del alumnado.

Revisión de la concreción curricular recogida en la programación.

Análisis de la idoneidad de la metodología seguida, así como los materiales y recursos utilizados.

Validez de los instrumentos de evaluación utilizados y de los criterios de calificación establecidos.

Adaptaciones realizadas al alumnado.

9. RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO

N. U.T.	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	Nº HORAS	EVALUAC.
1	Tipos de bares y sus departamentos. Distribución de géneros y material.	36	1ª
2	La puesta a punto del área de bar/cafetería. Preparación de equipos, útiles y menaje.	30	1ª y 2ª
3	Preparación y elaboraciones sencillas de bebidas.	36	1ª, 2ª y 3ª
4	Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas.	30	2ª y 3ª
5	Realización del servicio de alimentos y bebidas en el bar.	48	1ª, 2ª y 3ª
TOTAL DE HORAS		180	

10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

A.- Complementarias: organizadas durante el horario escolar. Tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas por el momento, espacio o recursos que utiliza.

La actividad complementaria aprobada por el departamento (acta del 29 de septiembre de 2010 y ratificada el día 09 de septiembre de 2013) consta de "Lecturas Gastronómicas", donde cada profesor del equipo educativo de los ciclos formativos realizará una lectura libre sobre temas gastronómicos o relacionadas con éstos con la finalidad de inculcar en el alumno cultura gastronómica que muchas veces se detecta que carecen y de completar su formación profesional en

otros temas, ámbitos o contenidos que no sean los propios curriculares. “Servicio de cafetería” Desde el mes de octubre se “abrirán” las clases prácticas al profesorado y PAS ofreciendo “servicio de cafetería”. En estos servicios se valorará los contenidos procedimentales y actitudinales que los alumnos vayan adquiriendo con el paso del curso escolar.

Su evaluación se hará a través de los indicadores de calificación.

En este grupo se podrán realizar, entre otras, las siguientes: visitas a establecimientos hoteleros, restaurantes, fábricas, bodegas y otras empresas relacionadas con el Módulo.

B.- Extraescolares: encaminadas a potenciar la apertura del centro a su entorno y a procurar la formación integral del alumnado. Se podrán realizar fuera del horario lectivo, tendrán carácter voluntario para el alumnado.

En este grupo se podrán realizar, entre otras, las siguientes: viaje de fin de curso, convivencias con otros centros, visitas de carácter cultural y actividades deportivas o de ocio.

10.1. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

PRIMERA EVALUACIÓN	
SEGUNDA EVALUACIÓN	
TERCERA EVALUACIÓN	

10.2. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

PRIMERA EVALUACIÓN	
SEGUNDA EVALUACIÓN	
TERCERA EVALUACIÓN	

11. ESTRATÉGIAS DE TRABAJO PARA EL TRATAMIENTO TRANSVERSAL DE LA EDUCACIÓN EN VALORES.

La educación en valores no corresponde de modo exclusivo a una única área educativa, sino que está presente de modo global en los objetivos y contenidos de todas ellas. El tratamiento transversal de estos valores se puede conseguir prestando atención, en el momento que se planifican las actividades, a aquellos contenidos que poseen un carácter interdisciplinar.

12. CONCRECIÓN DE LOS PLANES Y PROGRAMAS DE CONTENIDO PEDAGÓGICO A DESARROLLAR EN EL CENTRO.

Los planes que se desarrollan en el centro y en los cuales el Departamento de Hostelería participa son los siguientes:

- PLAN DE LECTURA: este plan está enfocado principalmente para la etapa de secundaria, pero nuestro departamento realizará “Lecturas gastronómicas” como actividad complementaria con el fin de fomentar en el alumno el hábito de la lectura y la formación en conocimientos gastronómicos.
- RED DE ESCUELAS SOLIDARIAS: organizamos la recogida de alimentos para las familias necesitadas de nuestro entorno.
- RED DE ESCUELAS PROMOTORAS DE LA SALUD: elaboramos y servimos el desayuno saludable y participamos en las charlas que organiza este proyecto.
- RED DE SOSTENIBILIDAD: ofrecemos a nuestros alumnos, profesores y personal laboral la recogida de aceites comestibles usados, además de educar a nuestros alumnos en el reciclaje de otros desechos como son la basura orgánica, el papel, el plástico, el vidrio, pilas usadas... ya que forma parte de la protección medioambiental del entorno donde vivimos y nos educamos.
- PROYECTO: **Jornadas de Gastronomía, Nutrición y Servicio.** Ofrece amplios contenidos de la profesión que estudian, Hostelería y Turismo.

13. RECURSOS DIDÁCTICOS

LIBRO DE TEXTO DE REFERENCIA

No se establece libro de texto para el alumnado.

BIBLIOGRAFÍA DEL PROFESOR – AULA TALLER

-Rogelio Guerrero Luján. PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, Editorial Paraninfo.

-Francisco García Ortiz, Pedro Pablo García Ortiz, Mario Gil Muela. OPERACIONES BÁSICAS Y SERVICIOS EN BAR Y CAFETERÍA, Editorial Paraninfo.

Fotocopias facilitadas por el profesor y apuntes de clase.

MATERIAL ESPECÍFICO DEL AULA TALLER

Los recursos serán aquellos de los que dispongan las aulas del IES “San Marcos”: pequeña maquinaria, mesas de trabajo, útiles, retro proyector, pizarra, aula de informática, etc.

MATERIALES / RECURSOS NECESARIOS PARA EL ALUMNADO

- **Uniformidad:** Pantalón negro, calzado cerrado negro, calcetín negro y camisa negra de botones color negro. Mandil negro con anagrama del Departamento bordado en verde pistacho.
- **Herramientas:** Sacacorchos de dos tiempos regulables en sujeción y quita chapas.
- Bolígrafo.
- Cuaderno de asignatura.