

	<p><b>PC.01-POC.02. ELABORACIÓN DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS</b></p>		
	<p><b>F1. Protocolo programación Ciclos Formativos</b></p>		
	Edición: 1	Fecha: JUNIO 2016	Página 1 de 22



**IES SAN MARCOS**



**MÓDULO: Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering**

**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: PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING**

**HORAS TOTALES DEL MÓDULO: 93 Horas**

**HORAS SEMANALES: 3 Horas**

**TIPO DE EJE ORGANIZADOR: ACTITUDINAL**

**Las Unidades de competencia acreditables para este Módulo se encuentran recogidas en la 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:**

UC1090\_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

**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 preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

- 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 preservio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.**
- 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) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.**
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- 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.
- s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- 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 las 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 utilaje 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 prelaboración 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 materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.**

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.

- b) Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.
- c) Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.
- d) Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.
- e) Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.
- f) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.
- g) Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.
- h) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.
- i) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.
- j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

## **2. Recepción mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.**

### Criterios de evaluación:

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

## **3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.**

### Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.
- b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.
- c) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.
- d) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.
- e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.
- f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.
- g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.



h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.

i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.

j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.

#### **4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.**

##### Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

b) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

c) Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.

d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

e) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.

f) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

g) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.

h) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

### **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 de materiales para servicios de catering:

- Áreas de montaje en establecimientos de catering. Estructura organizativa y funcional, descripción y características.

- Material y equipamientos para los servicios de catering. Identificación, clasificación y características.

- Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico.

- Preparación de montajes. Descripción, fases y características.

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ordenes de servicio. Identificación y descripción.</li> <li>- Procesos de aprovisionamiento interno. Descripción, fases y características de las operaciones.</li> <li>- Preparación y disposición de las cargas. Zonas de carga, normas y/o protocolos de actuación.</li> <li>- Control documental. Identificación y formalización de documentos.</li> <li>- Legislación higiénico-sanitaria.</li> </ul> <p><u>Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recepción de equipos y materiales. Descripción, fases y características.</li> <li>- Zonas de descarga. Normas y/o protocolos de actuación, descripción y características.</li> <li>- Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas.</li> <li>- Descripción y caracterización de las diversas operaciones.</li> <li>- Controles documentales y administrativos.</li> <li>- Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.</li> </ul> <p><u>Limpieza de materiales y equipos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado. Identificación, funciones, mantenimiento de primer nivel y normas de uso.</li> <li>- Productos de limpieza para el lavado de materiales. Tipología, aplicaciones, interpretación de etiquetados, dosificaciones y precauciones de uso.</li> <li>- Operaciones de lavado. Descripción, fases y características.</li> <li>- Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones.</li> <li>- Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material.</li> <li>- Ejecución de las operaciones y evaluación de los resultados.</li> <li>- Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.</li> <li>- Normas de prevención de riesgos laborales.</li> </ul> <p><u>Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</li> <li>- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.</li> <li>- Limpieza y desinfección. Descripción y características.</li> <li>- Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.</li> <li>- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.</li> <li>- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.</li> <li>- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).</li> </ul>
---

#### **4. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

##### **UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: Acopio de materiales para servicios de catering.**

##### **COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

###### **COMPETENCIAS PROFESIONALES:**

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.

j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.

###### **OBJETIVOS:**

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



<p><b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE:</b></p> <p>1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.</p>
<p><b>CONCEPTOS (contenidos soporte)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Áreas de montaje en establecimientos de catering. Estructura organizativa y funcional, descripción y características.</li> <li>- Material y equipamientos para los servicios de catering. Identificación, clasificación y características.</li> <li>- Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico.</li> <li>- Preparación de montajes. Descripción, fases y características.</li> <li>- Ordenes de servicio. Identificación y descripción.</li> <li>- Procesos de aprovisionamiento interno. Descripción, fases y características de las operaciones.</li> <li>- Preparación y disposición de las cargas. Zonas de carga, normas y/o protocolos de actuación.</li> <li>- Control documental. Identificación y formalización de documentos.</li> <li>- Legislación higiénico-sanitaria.</li> </ul>
<p><b>PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización y limpieza de las instalaciones y equipos propios de las zonas de producción de servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>- Aplicación de las normas básicas del equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>- Requisitos de los manipuladores de alimentos y la importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.</li> </ul>
<p><b>ACTITUDES (contenidos organizadores)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Al finalizar esta unidad, el alumnado demostrará que:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretación y ejecución de las instrucciones higiénico –alimentarias estipuladas.</li> <li>- Rigurosidad en el cumplimiento de las normas generales higiénico –a alimentarias en el proceso de preparación de alimentos y bebidas.</li> <li>- Organización y orden en la conservación y elaboración y de materias primas tanto frías como calientes, debiendo de estar a temperaturas adecuadas.</li> <li>- Interpretación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria.</li> <li>- Identificación de riesgos de preparados alimenticios una vez elaborados.</li> <li>- Rigurosidad en la salud e higiene personal.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN</b></p> <p><b>A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.</b></p> <p><b>A.2.</b> Describir y conocer las características de los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.</p> <p><b>A.3.</b> Identificar y analizar las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.</p> <p><b>A.4.</b> Explicar y clasificar el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.</p> <p><b>A.5.</b> Decir las características de las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.</p> <p><b>A.6.</b> Explicar las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y</p>

peculiaridades de cada una.

**A.7.** Enseñar a interpretar correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.

**A.8.** Saber ejecutar las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.

**A.9.** Realizar la preparación y disposición de los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.

**A.10.** Realizar la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.

**A.11.** Saber conocer y aplicar las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

**A.12.** Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

## UNIDAD TRABAJO Nº 2: Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering.

### COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

#### COMPETENCIAS PROFESIONALES:

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.

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.

#### 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.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

#### CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Recepción de equipos y materiales.
- Zonas de descarga.
- Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas.
- Controles documentales y administrativos.
- Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.

#### PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Realización de operaciones sencillas de economato y bodega.
- Formalización y desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el servicio de catering.
- Ejecución de cumplimentación del circuito documental y administrativo.

#### ACTITUDES (contenidos organizadores)

- 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.

#### ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

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

**A.2.** Identificar las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.

**A.3.** Describir y caracterizar las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.

**A.4.** Identificar y ubicar materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.

**A.5.** Comprobar el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.

**A.6.** Comprobar el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.

**A.7.** Trasladar y distribuir los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.

**A.8.** Realizar y aplicar los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.

**A.9.** Reconocer y aplicar las normas higiénico-sanitarias y de calidad.

**A.10.** Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

**UNIDAD TRABAJO Nº 3: Limpieza de materiales y equipos.****COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE****COMPETENCIAS PROFESIONALES:**

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.

**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.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

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

**CONCEPTOS (contenidos soporte)**

- Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado.
- Productos de limpieza para el lavado de materiales.
- Operaciones de lavado.
- Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones.
- Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material.
- Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.
- Normas de prevención de riesgos laborales.

**PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)**

- Cumplimiento de las normas higiene alimentarias y manipulación de alimentos
- Utilización y limpieza de las instalaciones y equipos propios de las zonas de producción de servicio de alimentos y bebidas.
- Aplicación de las normas básicas del equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Realización de la guía práctica de una correcta higiene.

- Descripción de los diferentes sistemas y métodos de limpieza, y aplicación a los equipos y materiales básicos.

#### **ACTITUDES (contenidos organizadores)**

- Interpretación y ejecución de las instrucciones higiénico –alimentarias estipuladas.
- Interpretación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria.
- Identificación de riesgos de preparados alimenticios una vez elaborados.
- Rigurosidad en la salud e higiene personal.

#### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN**

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

**A.2.** Saber describir y características de las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.

**A.3.** Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.

**A.4.** Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.

**A.5.** Realizar las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.

**A.6.** Saber clasificar el material previamente a su lavado en tiempo y forma.

**A.7.** Desarrollar las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.

**A.8.** Saber controlar los resultados finales y evaluar su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.

**A.9.** Saber disponer, distribuir y ubicar los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.

**A.10.** Realizar la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.

**A.11.** Conocer y aplicar las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.

**A.12.** Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

#### **UNIDAD TRABAJO Nº 4: Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria.**

##### **COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

##### **COMPETENCIAS PROFESIONALES:**

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.

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

##### **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 preelaboración y/o regeneración.

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. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.

#### CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Herramientas en la gestión ambiental. Normas ISO.
- Medidas de prevención y protección medioambiental.
- Ahorro hídrico y energético.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.
- Limpieza y desinfección.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

#### PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Cumplimiento de las normas higiene alimentarias y manipulación de alimentos
- Utilización y limpieza de las instalaciones y equipos propios de las zonas de producción de servicio de alimentos y bebidas.
- Aplicación de las normas básicas del equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Realización de la guía práctica de una correcta higiene.
- Descripción de los diferentes sistemas y métodos de limpieza, y aplicación a los equipos y materiales básicos.

#### ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Interpretación y ejecución de las instrucciones higiénico –alimentarias estipuladas.
- Rigurosidad en el cumplimiento de las normas generales higiénico –a alimentarias en el proceso de preparación de alimentos y bebidas.
- Organización y orden en la conservación y elaboración y de materias primas tanto frías como calientes, debiendo de estar a temperaturas adecuadas.
- Interpretación de las condiciones específicas de seguridad que deben de reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria.
- Identificación de riesgos de preparados alimenticios una vez elaborados.
- Rigurosidad en la salud e higiene personal.

#### ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

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

A.2. Identificar y clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

A.3. Realizar las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

A.4. Saber identificar los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.

A.5. Saber los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

A.6. Saber evaluar los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y

desinfección.

**A.7.** Realizar las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

**A.8.** Conocer las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.

**A.9.** Saber clasificar y describir los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes

**A.10. 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 sociolaboral de 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

<p>considera necesaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluación formativa: se llevará a cabo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.</li> <li>- Evaluación sumativa: tendrá lugar al final del proceso.</li> </ul> <p>El <b>objetivo</b> 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 compuestas (criterios de evaluación), con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el título.</p> <p>La <b>nota media</b> 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.</p>
--

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 ítems 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 aplicaré 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	Acopio de materiales para servicios de catering	18	1º
2	Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering	21	1º y 2º
3	Limpieza de materiales y equipos	27	2º y 3º
4	Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria	27	2º y 3º
	<b>TOTAL DE HORAS</b>	<b>93</b>	

## 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.

**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

PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING  
EDITORIAL PARANINFO  
José González Martínez

#### BIBLIOGRAFÍA DEL PROFESOR – AULA TALLER

-José González Martínez. PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING, Editorial Paraninfo.  
-Francisco García Ortiz, Pedro Pablo García Ortiz, Mario Gil Muela. OPERACIONES BÁSICAS Y SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES. 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

- Libro de texto
- **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 quitachapas.
- Bolígrafo.
- Cuaderno de asignatura.