

 	<b>PC.01-POC.02. ELABORACIÓN DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS</b>		
	<b>F1. Protocolo programación Ciclos Formativos</b>		
	Edición: 1	Fecha: JUNIO 2016	Página 1 de 20



# IES SAN MARCOS



Iniciativa de Empleo Juvenil



Unión Europea

Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte en tu futuro"

**MÓDULO: Aprovechamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación**

**2º FP BÁSICA Cocina y Restauración**

**CURSO: 16/17**

# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

## (FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA)

### Estas enseñanzas están cofinanciadas por el FSE

#### DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación: Cocina y Restauración

Nivel: Formación Profesional Básica

Duración: 2000

Familia Profesional: hostelería y turismo

Referente europeo: CINE-3-

Cualificaciones profesionales completas:

a) Operaciones básicas de cocina HOT091\_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UCO255\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
- UCO256\_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

#### PROFESOR QUE IMPARTE EL MÓDULO

SEBASTIÁN FORTES VARGAS

#### LIBRO DE TEXTO DE REFERENCIA

NO PROCEDE

#### MATERIALES / RECURSOS NECESARIOS PARA EL ALUMNADO

**Uniformidad:** chaquetilla de cocinero blanca con, pantalón negro, delantal blanco con logo del departamento, gorro blanco de champiñón y zuecos negros con calcetines negros.

**Herramientas:** puntilla, cuchillo cebollero y encendedor.

**Cuaderno, bloc de notas**

#### COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO

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

## COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A LAS QUE CONTRIBUYE EL MÓDULO.

- a) Colaborar en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- d) Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- i) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- m) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- n) 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.
- ñ) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- o) Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente..
- q) Realizar las tareas de su responsabilidad tanto individualmente como en equipo, con autonomía e iniciativa, adaptándose a las situaciones producidas por cambios tecnológicos u organizativos.

## OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

- 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, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración 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) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y postservicio, en el ámbito de ejecución, sistematizando los procesos para ejecutar las operaciones de preservicio y postservicio
- i) Diferenciar las preparaciones culinarias, y sus técnicas asociadas, propias del bar-

6

restaurante aplicando los protocolos propios de su elaboración y

- conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas
- 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
  - k) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente
  - l) 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
  - m) Identificar las regulaciones de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios de alimentos y bebidas para cumplir las normas.
  - n) Concebir el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar los problemas en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
  - ñ) Conocer y aceptar el funcionamiento del propio cuerpo y el de los otros.
  - o) Respetar las diferencias, afianzar los cuidados y salud corporales para favorecer el desarrollo personal y social.
  - p) Valorar críticamente los hábitos sociales relacionados con la salud, el consumo, el cuidado de los seres vivos y el medio ambiente, contribuyendo a su conservación y mejora.
  - q) Desarrollar y consolidar hábitos de disciplina, estudio y trabajo individual y en equipo, para una realización eficaz de las tareas del aprendizaje, y como medio de desarrollo personal.
  - r) Valorar las producciones culturales y artísticas mediante el análisis de sus elementos constituyentes (técnicas, estilos, intenciones, entre otros) y la incorporación de un vocabulario básico, utilizando herramientas de comentario propias de la historia del arte e incorporando a su bagaje de valores el respeto a la diversidad y la contribución al respeto, conservación y mejora del patrimonio cultural.
  - s) Valorar la relación entre el medio natural y las actividades humanas relacionadas con el hábitat y las actividades económicas, utilizando el conocimiento sobre las sociedades antiguas y los elementos geográficos asociados a dichos fenómenos para desarrollar valores y comportamientos para la conservación y preservación del medio natural.
  - t) Valorar el conocimiento y uso de la lengua extranjera para aplicarlo en el ámbito cotidiano (familiar, personal, profesional, entre otros) como una herramienta crítica y creativa, y de reflexión del propio proceso de aprendizaje, de intercambio social y expresión personal.
  - u) Desarrollar y afianzar las habilidades y destrezas lingüísticas para utilizar los conocimientos sobre la lengua y su uso (pragmático-discursivos, nocionales y culturales), reconociéndolos en situaciones de comunicación oral y en textos literarios y no literarios para expresarse en diferentes contextos y utilizando la lengua castellana con precisión, claridad y adecuación.

7

- v) Elaborar soluciones lógicas y críticas a los problemas planteados en situaciones de

aprendizaje, utilizando estrategias y destrezas adecuadas en el tratamiento de las fuentes de información a su alcance, asentando hábitos de disciplina y de trabajo individual y en equipo y valorando la estructura científica de los conocimientos adquiridos en el ámbito de las ciencias sociales y la comunicación, de forma que se contribuya al desarrollo integral y a la participación activa en la sociedad.

- w) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos a partir del análisis de la evolución histórica del modelo político-social que los sustenta y de sus documentos fundamentales (Declaración de los Derechos del Hombre y la Constitución Española, entre otros), valorando la adquisición de hábitos orientados hacia el respeto a los demás, el cumplimiento de las normas de relación social y la resolución pacífica de los conflictos.
- x) Valorar las características de la sociedad contemporánea y los principios que la rigen, analizando su evolución histórica y la distribución de los fenómenos geográficos asociados a sus características económicas y demográficas e incorporando a su conjunto de valores hábitos orientados a la adquisición de responsabilidad y autonomía a partir del análisis realizado.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

### 2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.

- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

### **3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

### **4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

### **5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.**

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 reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.
- b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
- c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.
- b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.
- f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.
- g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

Descritos en el apartado anterior

**NOMBRE DEL MÓDULO: APROVECHAMIENTO Y CONSERVACION DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACION**  
**TIPO DE EJE ORGANIZADOR: Conceptual Y Procedimental**  
**ENUNCIADO DEL EJE ORGANIZADOR:**

**CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE ALUMNOS/AS**

Son alumnos/as de dieciséis, diecisiete años que presentan dificultades de aprendizaje

**RELACIÓN CON OTROS MÓDULOS DEL CICLO**

Técnicas elementales de preelaboración, y procesos básicos de producción culinaria.

**RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO**

Nº U. T.	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	TEMPOR.	TRIMES.
U.T. 1	Limpieza y desinfección de utillaje, equipo e instalaciones.	16	1º
U.T. 2	Buenas prácticas y su Guía	16	1º
U.T. 3	Envasado y conservación de alimentos	14	2
U.T. 4	Recepción de mercancía	14	2º
U.T. 5	Economato	10	3º
	<b>TOTAL DE HORAS:</b>	75	

<b>DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO</b>
<b>UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: Limpieza y desinfección de utillaje, equipo e instalaciones.</b>
<b>OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>
<p><b>OBJETIVOS GENERALES:</b> A,b.</p> <p><b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE:</b></p> <p>Realizar métodos de limpieza adecuados para cualquier equipo y superficie. Saber porque aparecen las plagas y como se combaten.</p>

<b>CONCEPTOS (contenidos soporte)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Niveles de limpieza.</li> <li>- Normativa.</li> <li>- Procesos.</li> <li>- Plagas</li> </ul>



<b>PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eliminación de la suciedad aplicando los productos adecuados para cada superficie.</li> <li>- Aplicación de la normativa existente.</li> <li>- Clasificación de la suciedad. Distinguir qué tipo de plaga tenemos.</li> </ul>
<b>ACTITUDES (contenidos organizadores)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponer de una actitud de respeto a los procedimientos y normas establecidas por el centro.</li> <li>- Actuación con diligencia y responsabilidad de las prácticas que desarrolla.</li> <li>- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.</li> </ul>
<b>ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborar plan de limpieza.</li> <li>- Limpieza de equipos y utillaje de la cocina.</li> </ul>

<b>DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO</b>
<b>UNIDAD DIDÁCTICA Nº 2: Buenas prácticas y su Guía</b>
<b>OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>
<p><b>OBJETIVOS GENERALES:</b></p> <p>Identificaremos las normas de seguridad e higiene en locales e instalaciones, gestión de productos y actitudes de los manipuladores.</p> <p><b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b></p> <p>Analizar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas, y aplicar las reglas y métodos correspondientes.</p>
<p><b>CONCEPTOS (contenidos soporte)</b></p> <p>Sistemas y métodos de limpieza. Técnicas y métodos de seguridad, Condiciones de seguridad e higiénico-sanitarias que deben reunir el departamento de cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normas para la manipulación de géneros.</li> <li>- Alteración de los alimentos. Toxiinfecciones de origen alimentario-higiene, limpieza y mantenimiento.</li> </ul>

<p><b>PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Condiciones de seguridad e higiénico-sanitarias que deben reunir el departamento de cocina.</li> <li>- Normas para la manipulación de géneros.</li> <li>- Alteración de los alimentos. Toxiinfecciones de origen alimentario.</li> <li>- Sistemas y métodos de limpieza. Técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento</li> </ul>
<p><b>ACTITUDES (contenidos organizadores)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetar las normas higiénico-sanitarias establecidas.</li> <li>- Participación en las tareas de limpieza y saneamiento del aula-taller, mostrando interés en todo el proceso.</li> <li>- Aplicar el método de conservación adecuado a cada género. Cumplir las normas.</li> </ul>
<p><b>ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN</b></p>
<p>A.1-charla debate sobre el conocimiento de las normas higiénico-sanitarias donde se le expondrá al alumnado las normativas de referencias.                  A.2-explicación y realización de actividades relacionadas con el manual de APPCC.                  A:3-curso de manipulador de alimentos.</p>

<p><b>DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO</b></p>
<p><b>UNIDAD DIDÁCTICA Nº 3: Envasado y conservación de alimentos</b></p>
<p><b>OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b></p>
<p><b>OBJETIVOS GENERALES:</b></p> <p>Conocer los distintos métodos de conservación en las distintas fases de producción. También como se establece los criterios de clasificación.</p> <p><b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b></p> <p>Procesará géneros en sus distintos aspectos de producción, para posteriormente envasar, conservar y etiquetar.</p>

<b>CONCEPTOS (contenidos soporte)</b>
---------------------------------------

- El envasado y la conservación. Fases.
- Métodos de conservación.

**PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)**

Análisis de las hortalizas. Presentación y comercialización. Características de las hortalizas.

- Identificación y clasificación de las distintas hortalizas atendiendo a su clasificación.
- Realizar procesos de limpieza de las hortalizas, atendiendo a sus características.
- Manipulación y conservación de las hortalizas correctamente.

**ACTITUDES (contenidos organizadores)**

- Prestar atención en la limpieza de las hortalizas, para retirar posibles residuos que contengan
- Cumplir normas de seguridad e higiene en la conservación de las hortalizas.
- Realizar con pulcritud los diferentes cortes de las hortalizas.
- 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.

**ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN**

-Exposición con power-point de las materias primas más comunes, para su posterior envasado. identificar físicamente las hortalizas.

**DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

**UNIDAD DIDÁCTICA Nº 4: Recepción de mercancía**

**OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

**OBJETIVOS GENERALES:**

Reconocimiento de las materias primas según sus presentaciones comerciales.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

Conocimiento del producto para saber cómo tienen que estar etiquetado.

**CONCEPTOS (contenidos soporte)**

- Identificar los datos del etiquetado de las materias primas.
- Calidad de los productos.
- Presentación comercial.

**PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)**

Identificar etiquetado de los productos alimentarios.  
 Distintivos de calidad.  
 Conservas  
 Semiconservas  
 Congelados

**ACTITUDES (contenidos organizadores)**

- Vigilar y cuidar de los equipos, maquinaria, útiles y herramientas.
- Manipulación correcta de la batería de cocina, útiles y herramientas.
- Valoración de la importancia que tiene la organización y distribución de tareas dentro de un grupo para la elaboración del trabajo propuesto.

**ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN**

realizar los tipos de conservas más habituales.

**DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 5: Economato**

**OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

**OBJETIVOS GENERALES:**

Conocimiento sobre el manejo de la documentación de entrada y salida del economato y bodega.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

Manejar facturas y albaranes. Conocer la presentación comercial de los productos.  
 Realizar exámenes.

--

**CONCEPTOS (contenidos soporte)**

Recepcionar.  
 Reconocimiento las principales materias primas.  
 Presentaciones comerciales.  
 D.O

**PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)**

Rellenado de documentación en el economato.  
 Colocación de mercancía.  
 Saber distinguir las distintas DO de España.

**ACTITUDES (contenidos organizadores)**

- Vigilar y cuidar de los equipos, maquinaria, útiles y herramientas.
- Manipulación correcta de la batería de cocina, útiles y herramientas.
- Valoración de la importancia que tiene la organización y distribución de tareas dentro de un grupo para la elaboración del trabajo propuesto.

**ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN**

Charla debate sobre el conocimiento de las normas higiénico-sanitarias donde se le expondrá al alumnado las normativas de referencias.  
 Clasificación comercial, formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes.

**METODOLOGÍA**

La metodología empleada estará orientada a promover en los/as alumnos/as:

- Su participación en los procesos de enseñanza y aprendizaje para su capacidad de autonomía y responsabilidad personal, de creciente importancia en el mundo profesional.
- La adquisición de una visión global y coordinada de los procesos productivos y de creación de

servicios a los que está vinculada la competencia profesional del título, por medio de la necesaria integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos.

- El desarrollo de la capacidad para aprender por sí mismos, de modo que adquieran una identidad y madurez profesionales motivadoras de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones.

- El desarrollo de la capacidad de trabajar en equipo, por medio de actividades de aprendizaje realizadas en grupo, de forma que cuando en el ámbito profesional se integren en equipos de trabajo puedan mantener relaciones fluidas con sus miembros, colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas, cooperando en la superación de las dificultades que se pretenden con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros, y respetando las normas y métodos.

Teniendo en cuenta todo lo expuesto anteriormente, la metodología aplicada será activa.

Al comienzo de cada bloque horario el/la profesor/a hará una exposición de las tareas a realizar en el taller, explicando los contenidos que correspondan a dichas tareas. A continuación, demostrará la fase práctica, donde los alumnos observarán, incluso pueden participar y preguntar todas las dudas que les vayan surgiendo, las fases y procesos de preparación, elaboración y presentación.

Posteriormente serán los alumnos los encargados de llevar a cabo dichas tareas (Roll-Playing), aplicando siempre, las normas de seguridad e higiene en la manipulación de materias, limpieza y mantenimiento de equipos, útiles y herramientas, así como, tomarán la actitud, valores o normas que correspondan.

Al alumno se le dará un margen de libertad para que tome sus propias iniciativas, ante las dificultades que se le presenten, siempre bajo la vigilancia del profesor/a, respetando siempre los procesos básicos.

El/la profesor/a servirá de apoyo a los alumnos, y siempre estará dispuesto para ayudar y resolver todas las dudas que se presenten a lo largo del proceso productivo desarrollado por los alumnos. Así mismo, corregirá los posibles errores cometidos por el alumno, tanto actitudinales como procedimentales.

El/la profesor/a hará uso del método interrogativo en aquellos momentos que crea oportunos, para comprobar la asimilación y entendimiento de los contenidos soportes y organizadores.

En algunas actividades de enseñanza - aprendizaje utilizará el método de investigación o descubrimiento dirigido, con la finalidad de que el alumno sea partícipe de su propio proceso de enseñanza - aprendizaje.

## PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

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.- El alumno/a disruptivo que presente problemas destacables de actitud, comportamiento inadecuado, interrupción continua de las clases, que impida el normal desarrollo de la clase (bromas, hablar, molestar, reírse, móvil...) y suponga una perturbación para el resto de alumnos/as, no trabaje e impida a los demás hacerlo... podrá tener una calificación de suspenso de no rectificar de inmediato su actitud y comportamiento, aunque tenga los instrumentos anteriores superados (apartado 1).

3.- Otro motivo de calificación negativa será la inasistencia injustificada y reiterada a clase. Dado que se va a trabajar de forma continua en las clases, la inasistencia supone no poder superar esos contenidos, con lo cual deberá presentarse a un examen de los mismos. Dicho examen puede ser escrito o práctico y tratará sobre los contenidos impartidos en cada tema.

4.- Para aplicar los porcentajes establecidos en los criterios de calificación correspondientes a cada uno de los indicadores de evaluación, es necesario tener como mínimo un 5 en cada uno de ellos. Si se tiene menos de un 5 en alguno de ellos la evaluación no se superará, teniendo como nota máxima un 4.

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

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

7.- El alumnado que suspenda cualquiera de las tres evaluaciones podrá presentarse a una prueba de recuperación. En este caso, tanto si el alumnado supera la prueba de recuperación como si no la supera, la nota que se tendrá en cuenta a efectos de calcular la nota final de la materia será la más alta. En la recuperación la nota máxima que puede obtener un alumno/a es un "5", por lo que las preguntas se ponderarán de manera que no superen esta nota.

8.- La nota final de curso coincidirá con la nota de la tercera evaluación, que será la resultante de la suma de las notas de las tres evaluaciones.

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

10.- 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, 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.

11.- No se contempla examen global, ni recuperación global de TODA la materia, ni examen/es para subir nota puesto que lo que se pretende es fomentar el trabajo y estudio continuo y diario.

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

13.- Los controles sobre los contenidos impartidos pueden tener respuestas a desarrollar, respuestas breves y/o tipo ítems que se puntuarán del 0 al 10. Para la prueba de ítems se utilizará las siguientes fórmulas:

- preguntas verdadero-falso: aciertos-errores

- ítems de selección múltiple= aciertos – errores  
n-1 (n es el número de alternativa)

Los **indicadores de evaluación** (son los RA) que se van a utilizar para evaluar al alumno, son los siguientes:

- Asimilación de contenidos conceptuales.
- Aplicación de contenidos procedimentales.

Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación

Los criterios 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
- Pruebas específicas: escritas y orales (objetivas, abiertas).
- Observación directa: predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo.
- Cuaderno de prácticas y fichas técnicas.

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 las competencias profesionales, sociales y profesionales

INDICADORES DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejercicios y actividades prácticos:</li> </ul>	45%



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pruebas específicas: escritas y/u orales (objetivas, abiertas.):</li> </ul>	25%
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observación directa (predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo): 20% Esta nota será subjetiva porque va a depender del criterio del profesor/a.</li> </ul>	20%
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuaderno de prácticas, trabajos y fichas técnicas: 10%</li> </ul>	10%
<p>Los criterios seguidos para ponderar los Indicadores de Evaluación han sido que el módulo es eminentemente procedimental por lo que estos contenidos son los que más peso van a tener a la hora de evaluar.</p>	

<b>CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA</b>
<p><b>RECUPERACIONES DE EVALUACIONES:</b></p> <p>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.</p>
<p><b>MÓDULOS PENDIENTES:</b></p> <p>En este tipo de enseñanzas no existe la posibilidad de que a un alumno le quede un módulo, ya que tendría que repetir con todos los módulos.</p>
<p><b>SISTEMA DE EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA (PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA):</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de actividades prácticas donde se recojan los contenidos procedimentales y actitudinales básicos de cada unidad de trabajo.</li> <li>- Realización de exámenes donde se recojan los contenidos conceptuales que el alumno deba dominar y conocer.</li> <li>- Realización de trabajos, que el resto de los alumnos que han cursado los módulos en periodo normal, hayan desarrollado.</li> </ul>

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.

## **ATENCIÓN A LOS ALUMNOS/AS CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS**

**En el grupo no se cuenta con ningún alumno con necesidades educativas específicas.**

### **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.

Teniendo en cuenta que en el grupo existen alumnos con diversos grados de conocimiento y autonomía, debido a que algunos de ellos vienen del mundo laboral (cocineros en establecimientos hosteleros), otros de enseñanzas relacionadas con la especialidad (PCE de Operaciones básicas de cocina, restaurante y bar, los cuales han realizado prácticas en cocina), y otros 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.

## RECURSOS DIDÁCTICOS

### BIBLIOGRAFÍA DEL PROFESOR – AULA TALLER

Procesos básicos de producción culinaria (Parainfo)  
Cocina para profesionales (Parainfo)  
Material propio.

### MATERIAL ESPECÍFICO DEL AULA TALLER

Gas propano, Fogones, hornos, campana de extracción de humos, fregaderos de 2 cubetas, termomix, termómetro, termómetro digital, termómetro para frío industrial, cámaras de conservación por frío, cámaras de lácteos, cámaras de hortalizas, cámaras para productos preelaborados, cámaras de congelación, papel secamos, horno a convección, ronner, envasadora al vacío, baño maría de distintos modelos, mesa caliente, paco-yet, sifones, y todo el pequeño material y útiles de cocina necesarios para el desarrollo del trabajo en una “cocina profesional”, contenedores de basuras especial para reciclaje de residuos, contenedores para aceites usados, mesas de trabajo de diferentes anchuras y alturas, 2 cortafiambres, pizarras veleda con rotulador no permanente, borrador,

## 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.

Cada profesor programará sus propias actividades complementarias y dejará constancia de cómo las va a evaluar.

“Lecturas Gastronómicas”, donde cada profesor del equipo educativo 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.

**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 las siguientes: Visitas a establecimientos hoteleros, restaurantes, fábricas, bodegas, viaje de fin de curso, convivencias con otros centros, realizar menús o servicios gastronómicos a personas o entidades que lo soliciten al departamento...

**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 registrará 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.

**ESTRATEGIAS 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.

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

[Podemos concretar la contribución de nuestra asignatura al desarrollo de la lectura, de la Red Canaria de Escuelas Solidarias o de la Red de Escuelas Promotoras de Salud.]

[Como sabemos el IES San Marcos desarrolla un Plan de animación y fomento de la lectura. Dicho plan implica que se dedique un tiempo diario a la lectura de libros. (...) No obstante, este Departamento incluye un conjunto de lecturas que se realizarán a lo largo del curso. A continuación, se detallan algunas, dejando abierta la posibilidad de nuevas aportaciones, siempre que se consideren vinculadas a los contenidos de las diferentes materias.]