

CURSO
2024-2025

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA



IES MERINDADES DE CASTILLA

C/ EL SOTO S/N 09550 - VILLARCAYO
(BURGOS) –TEL.: 947 13 12 67 FAX:



IES MERINDADES DE CASTILLA
947 13 21 46

FP

1. INTRODUCCIÓN

- a. Composición del departamento.
- b. Distribución de materias y cursos.
- c. Participación del departamento en las actividades del centro.
- d. Funcionamiento del departamento: reuniones, actividades, etc...

2. PROGRAMACIÓN DE LOS MÓDULOS

A. OBJETIVOS GENERALES

B. Secuencia y temporalización de los contenidos.

C. Criterios de evaluación.

D. Conocimientos y aprendizajes básicos necesarios para obtener una evaluación positiva a final de curso. Perfil de materia

E. Decisiones metodológicas y didácticas

F. Estrategias e instrumentos para la evaluación de los aprendizajes del alumnado y criterios de calificación.

G. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

H. MATERIALES Y RECURSOS DE DESARROLLO CURRICULAR. LIBROS DE TEXTO

- Recursos didácticos de carácter digital que permitan el trabajo autónomo de los alumnos, tanto en la enseñanza presencial como a distancia.

3. PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

4. FCT

5. MEDIDAS PARA EL FOMENTO DEL HÁBITO DE LECTURA

6. PLANES DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN PARA LOS ALUMNOS CON LA MATERIA PENDIENTE DE CURSOS ANTERIORES.

ESQUEMA DE PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

FP NUEVA

1. INTRODUCCIÓN

- a. Composición del departamento.
- b. Distribución de materias y cursos.
- c. Participación del departamento en las actividades del centro.
- d. Funcionamiento del departamento: reuniones, actividades, etc...
- e. Legislación

2. PROGRAMACIÓN DE LOS MÓDULOS

- 2.1. Objetivos generales
- 2.2. Las **competencias profesionales** asociadas, los **resultados de aprendizaje y criterios de evaluación y contenidos**.
- 2.3. **Resultados de aprendizaje que pueden ser desarrollados en empresa u organismo equiparado.**
- 2.4. **Secuenciación y temporalización** de las unidades de trabajo.
- 2.5. **Metodología didáctica** que se va a aplicar.
Introducir principios metodológicos relacionados con las TIC (y Moodle, seguridad y confianza digital).
- 2.6. **Procedimientos de evaluación** del aprendizaje del alumnado
 - **actuaciones para evaluar y calificar** los resultados de aprendizaje, incluidos aquellos que puedan ser desarrollados en la empresa u organismo equiparado
 - **criterios de calificación** de los módulos
 - **procedimiento y plazos** a seguir para la presentación y tramitación de **reclamaciones**.
 - número máximo de faltas de asistencia no justificadas o las actividades no realizadas que determinarán la imposibilidad de aplicar la **evaluación continua** y el procedimiento a seguir para la evaluación del alumnado en esos casos. Recordad que en nuestro centro tenemos establecido que, con causa justificada o contrato de trabajo, no se pierde la evaluación continua.
 - **Incorporar la secuenciación por niveles de la competencia digital del alumnado en todas las programaciones didácticas.**
- 2.7. **Materiales y recursos didácticos** que se vayan a utilizar, así como las referencias bibliográficas que se necesiten.
- 2.8. **Actividades complementarias y extraescolares** que, en su caso, se pretendan realizar.
- 2.9. **Medidas de atención a la diversidad** para el alumnado que las precisen, teniendo en cuenta los informes de evaluación psicopedagógica, así como los procesos de evaluación adecuados a las adaptaciones metodológicas

incluyendo la adaptación de los criterios y los procedimientos de evaluación cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con necesidades educativas especiales o con algún tipo de discapacidad que garanticen su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

- 2.10. **Planificación de las actividades de recuperación de los módulos pendientes** de superación, y expresamente aquellas que pueden ser realizables de forma autónoma por el alumnado.

3. PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

4. FCT Y PRÁCTICAS EN EMPRESA

5. MEDIDAS PARA EL FOMENTO DEL HÁBITO DE LECTURA

6. PLANES DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN

7. ACUERDOS DE DEPARTAMENTO

1. Fechas de exámenes

2. Medidas de Atención a la Diversidad

3. Reclamaciones

4. Procedimiento de reclamación a decisiones y calificaciones obtenidas en evaluación final

5. Modificación de la Programación

8. SECUENCIACIÓN DE LA COMPETENCIA DIGITAL

7.

ZOCCOZ

1. INTRODUCCIÓN

El IES Merindades de Castilla amplía su oferta formativa este año con el primer curso del ciclo de grado superior de la familia profesional de Hostelería y turismo: Técnico Superior en Dirección de Cocina, quedando la oferta formativa de este departamento como sigue:

Título Profesional Básico en Cocina y Restauración

Familia profesional: Hostelería y Turismo

Grado: Básico

Código: HOT01B

Duración del estudio: 2000 horas (2 cursos académicos, 1740 horas en el centro educativo y 260 horas en el centro de trabajo)

Título: Técnico en Cocina y Gastronomía

Familia profesional: Hostelería y Turismo

Grado: Medio

Código: HOT01M

Duración del estudio: 2000 horas (2 cursos académicos, 1620 horas en el centro educativo y 380 horas en el centro de trabajo)

Título: Técnico Superior en Dirección de Cocina

Familia profesional: Hostelería y Turismo

Grado: Superior

Código: HOT04S

Duración del estudio: 2000 horas (2 cursos académicos, 1620 horas en el centro educativo y 380 horas en el centro de trabajo)

A. COMPOSICIÓN DEL DEPARTAMENTO

El Departamento de Hostelería queda constituido por seis miembros:

- D. Ramón Moreno Santacreu, profesor de Hostelería y turismo, funcionario de carrera y segundo año en el centro, quien se hará cargo de las funciones propias de la Jefatura de Departamento: seguimiento de la Programación, análisis y valoración de los resultados escolares, coordinación con otras materias y áreas de conocimiento, organización de actividades extraescolares y complementarias, elaboración y seguimiento del plan de recuperación de alumnos pendientes, elaboración de la Memoria Final de curso, etc.
- D. Jesús de la Fuente Calvo, profesor técnico en Servicios de Restauración, interino y primer año en el centro.
- D. Bruno Ferreira López, profesor técnico en Cocina y pastelería, funcionario de carrera y primer año en el centro.
- D. Efrén Fernández Casado, profesor técnico en Cocina y pastelería, interino a jornada parcial y segundo año en el centro.
- D. Jose Luis García Rincón, profesor técnico en Cocina y pastelería, interino y segundo año en el centro.
- D. Juan Ramón Álvarez Dopico, profesor técnico en Cocina y pastelería, interino y primer año en el centro.
- D. Mario Sacristán Monje, profesor técnico en Cocina y pastelería, interino y primer año en el centro.
- D. Luis Virumbrales González, profesor técnico en Cocina y pastelería, interino y primer año en el centro.

B. Distribución de materias y cursos.

Los grupos que se impartirán desde el Departamento, quedan repartidos de la siguiente manera:

<i>Profesora</i>	<i>Módulos a impartir</i>
Ramón Moreno Santacreu	Seguridad alimentaria. (1º CFGM cocina y gastronomía) Ofertas gastronómicas. (2º CFGM cocina y gastronomía) Formación en Centros de Trabajo. (2º CFGM cocina y gastronomía) Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene alimentarias (1º CFGS dirección de cocina)
Jesús de la Fuente Calvo	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. (2º FPB cocina y restauración) Técnicas Elementales de servicio. (2º FPB cocina y restauración)

	Formación en Centros de Trabajo. (2ºFPB cocina y restauración)
Bruno Ferreira López	Procesos de Preelaboración y conservación en cocina (1ºCFGS dirección de cocina) Control de aprovisionamiento de materias primas (1ºCFGS dirección de cocina) Postres en restauración. (2ºCFGM cocina y gastronomía) Formación en Centros de Trabajo. (1ºCFGS dirección de cocina)
Efrén Fernández Casado	Técnicas elementales de pre elaboración. (1ºFPB cocina y restauración) Procesos de elaboración culinaria (1ºCFGS dirección de cocina) Medidas de atención educativa (ESO)
Jose Luis García Rincón	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. (1ºFPB cocina y restauración) Productos culinarios. (2ºCFGM cocina y gastronomía)
Juan Ramón Álvarez Dopico	Preelaboración y conservación de alimentos. (1ºCFGM cocina y gastronomía) Técnicas culinarias. (1ºCFGM cocina y gastronomía)
Mario Sacristán Monje	Procesos básicos de producción en cocina. (1ºFPB cocina y restauración) Procesos de pastelería y repostería. (1ºCFGM cocina y gastronomía) Transformaciones del proceso productivo (1ºCFGM cocina y gastronomía) Medidas de atención educativa (ESO)
Luis Virumbrales González	Preparación y montaje de materiales para colectividades. (1ºFPB cocina y restauración) Atención al cliente. (2ºFPB cocina y restauración) Cocina en miniatura: aperitivos, pinchos y tapas. (2ºCFGM cocina y gastronomía)

C. PARTICIPACIÓN DEL DEPARTAMENTO EN LAS ACTIVIDADES DEL CENTRO.

El Departamento se adhiere a todas las actividades propuestas por el centro que resulten adecuadas a las enseñanzas del ciclo formativo, participando de forma activa en los proyectos de Radio, Códice TIC, Sostenibilidad, concretamente en el huerto escolar y actividades solidarias que se realicen a lo largo de todo el curso.

D. FUNCIONAMIENTO DEL DEPARTAMENTO: reuniones, actividades, etc...

El horario de la reunión de departamento para este curso es el siguiente:

Martes	14:20 a 15:15
--------	---------------

Durante el presente curso escolar se ha considerado continuar con la participación activa en el proyecto de Sostenibilidad proponiendo la utilización de los productos del huerto en la elaboración de recetas.

El alumnado podrá participar en la apertura de la cafetería a un público real los jueves en horario lectivo, de tal forma que se ofrezca un desayuno especial, luego servicio de comidas de restaurante los jueves y take away los martes y los viernes.

Respecto al servicio de los desayuno, al ser el horario general del recreo de la mañana, el más idóneo para ofrecer un servicio de bar- cafetería en nuestro centro, se propone adaptar el horario de recreo del alumnado participante en esta actividad, para que así pueda disponer de un periodo de descanso antes o después de la realización de la misma.

Para el desarrollo de dicha actividad, se considera la implicación de todos los grupos, por lo que se coordinarán, durante el periodo de duración de la misma, los contenidos de este módulo profesional con los contenidos del resto de los módulos profesionales. De esta manera, se pretende complementar y aprovechar al máximo la práctica para así contribuir a alcanzar los resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos profesionales.

De igual manera, se tiene previsto la apertura de las instalaciones para ofrecer a la comunidad educativa servicios de comida, en un primer momento mediante el servicio de take away, donde se elaborarán diversos platos que podrán recoger el día concretado y servicios de restaurante, ofreciendo menús más elaborados que tendrán lugar a última hora de los jueves pudiendo extender la actividad a horas no lectivas que serán compensadas con otras horas lectivas en días establecidos con el alumnado afectado.

Para el desarrollo de esta última actividad, se considera la implicación de todo el alumnado, desde de grado medio de cocina y gastronomía, grado superior en dirección de cocina y el grado básico de cocina y restauración, por lo que se coordinarán, durante el periodo de duración de la misma, los contenidos de todos los módulos profesionales. Cuando los alumnos de segundo curso se vayan a realizar el módulo de FCT, de forma excepcional, se podrán seguir dando servicios, siendo los encargados de este proceso los alumnos de primero del CFGB de cocina y restauración, de CFGM de cocina y gastronomía y primero de Dirección de cocina. De esta manera, se pretende complementar y aprovechar al máximo la práctica para así contribuir a alcanzar los resultados de aprendizaje de cada uno de dichos módulos profesionales.

Estas actividades se propondrá por el/la docentes, cuando las características del grupo de alumnos/as y la actividad normal del centro y del departamento lo permitan (motivación y disposición del grupo de alumnos/as, horarios y viabilidad de la propia práctica, periodos de evaluación y pruebas teóricas y prácticas, otras actividades del departamento y del centro, así como circunstancias externas no previstas), pudiendo comenzar en el primer

trimestre y/o no realizarse en la totalidad del curso. El objetivo es que el alumnado realice prácticas lo más reales posible, por lo que ésta se puede considerar una actividad muy enriquecedora, motivadora y beneficiosa si contribuye a alcanzar la competencia general, los resultados de aprendizaje esperados y los objetivos generales del título.

Con el fin de promover la colaboración e interacción entre los miembros de la comunidad educativa, en esta actividad se puede contar con aportaciones de otros Departamentos del Centro.

E. LEGISLACIÓN:

Las presentes programaciones están regidas por la siguiente legislación:

Título Profesional Básico en Cocina y Restauración:

- Real Decreto 127/2004, de 28 de febrero.
- Orden ECD/1030/2014, de 11 de junio, por la que se establecen las condiciones de implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo de catorce ciclos formativos de estas enseñanzas en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
- ORDEN EDU/516/2014, de 18 de junio, por la que se establece el currículo correspondiente al título profesional básico en Cocina y Restauración en la Comunidad de Castilla y León.

Técnico en Cocina y Gastronomía:

- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.
- Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- DECRETO 62/2008, de 28 de agosto, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León.

Técnico Superior en Dirección de Cocina:

- Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo
- Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- DECRETO 25/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León.

Dada la presente transición legislativa, también se tendrán en cuenta:

- Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo

- Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo
- Proyecto de Orden por la que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado básico, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 1 en Castilla y León.
- Propuestas de Órdenes por las que se establecen las concreciones curriculares de cada uno de los títulos implantados en Castilla y León.
- Proyecto de Decreto por el que se establece el currículo de los cursos de especialización de grado medio y de grado superior, correspondiente a la oferta de grado E y niveles 2 y 3 en Castilla y León.
- Proyecto de Decreto por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado medio, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 2 en Castilla y León.
- Proyecto de Decreto por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 en Castilla y León.

2 - PROGRAMACIÓN DE LOS MÓDULOS

I.E.S. "MERINDADES DE CASTILLA" Departamento de
Hostelería



IES MERINDADES DE CASTILLA

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

COCINA Y RESTAURACIÓN

ORDEN EDU/516/2014, de 18 de junio, por la que se establece el currículo correspondiente al título profesional básico en Cocina y Restauración en la Comunidad de Castilla y León

2.1. OBJETIVOS GENERALES

Además de los fines y objetivos establecidos con carácter general para las enseñanzas de Formación Profesional, las enseñanzas conducentes a la obtención de los títulos profesionales básicos, según el artículo 40.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, contribuirán, también, a que el alumnado adquiera o complete las competencias del aprendizaje permanente.

Los Ciclos de Formación Profesional Básica dentro del sistema educativo, son una medida para facilitar la permanencia de los alumnos y alumnas en el sistema educativo y ofrecerles mayores posibilidades para su desarrollo personal y profesional. Estos ciclos, incluyen, además, módulos relacionados con los bloques comunes de ciencias aplicadas y comunicación y ciencias sociales que permitirán a los alumnos y alumnas alcanzar y desarrollar las competencias del aprendizaje permanente a lo largo de la vida para proseguir estudios de enseñanza secundaria post-obligatoria.

Por otra parte, es necesario hacer referencia al entorno productivo de Castilla y León. En Castilla y León el sector servicios se sitúa hoy en una posición privilegiada del tejido productivo; encontrándose en uno de los mejores momentos profesionales a nivel turístico, y siendo un referente nacional líder en turismo rural, cultural, deportivo, gastronómico, ferias y congresos, entre otros. Cada año se ve incrementado el número de turistas que visitan nuestra comunidad. La evolución hacia nuevas fórmulas es ya un hecho. Éstas a su vez requieren cualificaciones adaptadas a la producción, en neo-restauración, colectividades, tendencias en dietética, fast-food, catering, eventos turísticos, entre otros. Por ello las empresas del sector demandan cada vez más, profesionales cualificados que cubran las exigencias de calidad del mercado laboral.

Paralelamente se han producido importantes cambios laborales y sociales tanto a nivel nacional como, autonómico. En Castilla y León es notoria la masiva incorporación de la mujer al mercado de trabajo, aunque en un marco de desigualdad y precariedad debido a las diferencias laborales existentes entre hombres y mujeres. Aun así, en Hostelería la incorporación de mujeres al mercado laboral va en constante aumento. Esta incorporación de la mujer a este tejido productivo, los cambios sociales, las nuevas conformaciones de las unidades familiares, la accesibilidad a los estudios de formación; constituye hoy una realidad que demanda mantener una actualización constante de los perfiles profesionales, la igualdad real de hombres y mujeres para el acceso y desempeño de tareas en las empresas del sector turístico. En definitiva, este perfil profesional exige la preparación básica necesaria para cubrir las variadas necesidades del sector y prestar un servicio en gastronomía y restauración acorde a las expectativas de calidad que se merece.

De acuerdo con el Anexo V del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de 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) 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



IES MERINDADES DE CASTILLA



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

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.

I.E.S. "MERINDADES DE CASTILLA" Departamento de
Hostelería



IES MERINDADES DE CASTILLA

FORMACIÓN PROFESIONAL GRADO MEDIO

COCINA Y GASTRONOMÍA

DECRETO 62/2008, de 28 de agosto, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León.

2.1. OBJETIVOS GENERALES

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

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

- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.
- o) Ejecutar de manera autónoma servicios de cocina, gestionando adecuadamente los recursos disponibles para adaptarlos a las peculiaridades de cada servicio.
- p) Analizar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o cualquier otro documento, calculando sus costes y márgenes de beneficio necesarios para la fijación de precios y la obtención de beneficios.
- q) Valorar la creatividad basada en el estudio y el contraste de los alimentos y las ofertas gastronómicas como instrumento para desarrollar los procesos de investigación gastronómica y de decoración culinaria.
- r) Desarrollar actuaciones de elaboración de platos de cocina minimalista, aperitivos, pinchos y tapas valorando la creatividad en la elaboración y el respeto por todos aquellos aspectos tradicionales que enriquecen la Gastronomía.
- s) Conocer y difundir la cultura de la calidad como instrumento de gestión valorando las posibilidades de participar en actuaciones de mejora continua.
- t) Desarrollar y mantener siempre una actitud observadora de su entorno, que le permita incrementar sus posibilidades de formación profesional y personal.

I.E.S. "MERINDADES DE CASTILLA" Departamento de
Hostelería



IES MERINDADES DE CASTILLA

FORMACIÓN PROFESIONAL GRADO SUPERIOR

DIRECCIÓN DE COCINA

DECRETO 25/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León.

2.1. OBJETIVOS GENERALES

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando los componentes del mismo, para definir los productos que ofrece la empresa.
- b) Identificar los productos que ofrece la empresa, reconociendo sus características, para diseñar los procesos de producción.
- c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- d) Identificar los componentes de la oferta gastronómica, analizando y caracterizando sus variables, para determinar la oferta de productos culinarios.
- e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.
- f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.
- j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.
- l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.
- m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa

relacionada.

n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.

o) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

p) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.

q) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

r) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

s) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

t) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

u) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos

v) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

w) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo

x) 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 - PROGRAMACIÓN

EXTRAESCOLARES

Actividades extraescolares departamento de Hostelería (todas ellas para todos los grupos y niveles)

El Departamento de Hostelería propone la participación en actividades realizadas dentro del Centro para la festividad de **Halloween (31 de octubre)**, celebración de unas **Jornadas Navideñas**, la celebración de los **Carnavales (en febrero)** o **Semana Santa (en abril)**, así como la **colaboración** en la **fiesta final de fin de curso**. Además, se realizarán **jornadas de sensibilización** (igualdad, trata de blancas, drogas, alcohol, etc) o cualquier otra actividad que sea acorde o de interés con los módulos impartidos en el Departamento.

A nivel más específico, se detallan, las actividades propuestas por el Departamento de Hostelería. Algunas de estas actividades todavía no tienen una fecha fijada, por tanto, se irán concretando a medida que avance el curso y dispongamos de las fechas exactas de manera que pueda llevarse a cabo una correcta temporalización de las mismas.

FECHA	ACTIVIDAD	1ºF PG B	2º F G B	1ºFP GM	2ºF PG M	1ºFP GS	DPTO RESPONSABLE
16,17,18,19 Noviembre	Intur: Valladolid	X	X	X	X	X	Hostelería
6,7 y 8 de noviembre	Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid	X	X	X	X	X	Hostelería
Enero 29,30,31	Madrid Fusión	X	X	X	X	X	Hostelería
Sin determinar	Museo del chocolate. Bruselas.	X	X	X	X	X	Hostelería
7 y 8 de octubre	Jornadas Micológicas de Panticosa. XXIII Jornadas Micológicas del Parque Natural Los Alcornocales de Jimena de la	X	X	X	X	X	Hostelería



IES MERINDADES DE CASTILLA



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

	Frontera. Buscasetas							
Lunes 30 y martes 31 de octubre	Soria Gastronómica	X	X	X	X	X		Hostelería
Sin determi nar	Forum Gastronómico de Barcelona	X	X	X	X	X		Hostelería
21,22,23 enero	Fitur	X	X	X	X	X		Hostelería
Sin determi nar	Fábrica de Morcilla Los Ríos	X	X	X	X	X		Hostelería
17-20 febrero	INTERSICOP (Madrid)	X	X	X	X	X		Hostelería
14-17 mar 2024	Cinegética Internacional Hunting Fair. IFEMA Madrid-Madrid.	X	X	X	X	X		Hostelería
Sin determi nar	FEHISPOR, Feria Hispano Portuguesa	X	X	X	X	X		Hostelería
12-14 de abril	Expo Degusta. Cáceres.	X	X	X	X	X		Hostelería
Noviembr e.	Focus Bilbao	X	X	X	X	X		Hostelería
Sin determi nar	FIBAR. Valladolid.	X	X	X	X	X		Hostelería
Sin determi nar	Alimentaria Barcelona.	X	X	X	X	X		Hostelería
12-14 Noviembr e	Gastrónoma valencia	X	X	X	X	X		Hostelería



IES MERINDADES DE CASTILLA



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

Sin determinar	Visita a Mantequería y quesería	X	X	X	X	X	Hostelería
Sin determinar	Visita a granjas de animales	X	X	X	X	X	Hostelería
Sin determinar	Visita a papas los Leones	X	X	X	X	X	Hostelería
Sin determinar	Charla sobre uso de extintores	X	X	X	X	X	Hostelería
Sin determinar	Charla sobre cafetería y barista	X	X	X	X	X	Hostelería
Sin determinar	Charla de salud pública	X	X	X	X	X	Hostelería
Sin determinar	Charla con asociaciones de personas con enfermedades relacionadas con la alimentación	X	X	X	X	X	Hostelería
Sin determinar	Visita a establecimientos de la zona: bares, restaurantes, ...	X	X	X	X	X	Hostelería
Sin determinar	Asistencia a ferias regionales y nacionales del sector	X	X	X	X	X	Hostelería
Sin determinar	Visita a una fábrica de cervezas	X	X	X	X	X	Hostelería
Sin determi	Visita a una fábrica de vinos	X	X	X	X	X	Hostelería



IES MERINDADES DE CASTILLA



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

nar								
Sin determinar	Visita a una fábrica de cafés	X	X	X	X	X		Hostelería
Sin determinar	Visita a un matadero	X	X	X	X	X		Hostelería
Sin determinar	Visita a una empresa de catering	X	X	X	X	X		Hostelería
Sin determinar	Visita a empresa agroalimentaria	X	X	X	X	X		Hostelería
Sin determinar	Visita a fábrica de encurtidos, patatas, ...	X	X	X	X	X		Hostelería
Sin determinar	Visita a fábrica de licores	X	X	X	X	X		Hostelería
Sin determinar	Charlas con profesionales del sector	X	X	X	X	X		Hostelería
Sin determinar	Charlas sobre intolerancias y alérgenos, nueva normativa 1169/2011	X	X	X	X	X		Hostelería
Sin determinar	Campeonatos y exhibiciones de distintos profesionales del sector	X	X	X	X	X		Hostelería
Sin determinar	Salida en bicicleta a conocer monumentos, establecimientos locales	X	X	X	X	X		Hostelería

4

.

F

C

T

PROPUESTA DE RA PARA IR A LA EMPRESA EN EL CURSO 2024-2025

El departamento de Hostelería y Turismo del I.E.S. Merindades ha decidido que las prácticas en empresa de los cursos de primero del curso 2024-2025 se hará de la siguiente manera:

1. CFGM, NO realizan las prácticas en primero.
2. CFGS, SI realizan las prácticas en primero.
3. Respecto a los segundos cursos, lo realizarán siguiendo la normalidad de las FCT respetando las directrices de la antigua ley.

Motivación de la elección, por no disponer de suficiente tejido empresarial en la zona cercana para cubrir todas las necesidades de oferta laboral para el distinto alumnado.

RA de primero de CFGS, susceptibles de evaluarse en empresa, y de ellos posteriormente no se evaluarán de manera completa, sino que previsiblemente se elijan los Criterios de Evaluación (CE) acordes a las necesidades. Y todo ello a la espera de los nuevos Reales Decretos de Castilla y León, por ello actualmente se utilizan los antiguos y provisionales.

Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 7 DE UN TOTAL DE 54 RESULTADOS DE APRENDIZAJE PROPIOS DE HOSTELERÍA (o 67 Totales contando FOL, INGLES...)

0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.

4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.

0499. Procesos de elaboración culinaria.

5. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

0500. Gestión de la producción en cocina.

3. Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.

0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.

6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.

0502. Gastronomía y nutrición.

1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características

0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.

4. Evalúa los diferentes tipos de empresas de restauración analizando su posicionamiento en el mercado.

0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.

3. Colabora en la selección de personal, teniendo en cuenta las previsiones y necesidades de la empresa.



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León
Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

**5 - FOMENTO
DE LA**

**HÁBITO DE
LECTURA**

El Plan de Lectura es un marco para impulsar una actuación integral que mejore la educación y, en consecuencia, el rendimiento escolar. Igualmente, es imprescindible para lograr lectores competentes que sean capaces de vivir y desenvolverse en la sociedad de la información y de la comunicación. Y, finalmente, es necesario para que la ciudadanía pueda adquirir las herramientas convenientes para el desarrollo y avance social, así como para seguir aprendiendo a lo largo de toda la vida.

Los objetivos que se pretenden son:

- > Mejorar la capacidad lectora del alumnado, no sólo a nivel mecánico, sino también a nivel de comprensión lectora, desarrollando el hábito lector.
- > Favorecer el gusto por la lectura como alternativa de ocio y como recurso para el desarrollo intelectual y cultural.
- > Fomentar el uso de las bibliotecas como instrumento de ocio y recurso para "aprender a aprender".
- > Favorecer el uso de los recursos informáticos e internet para la obtención de información.
- > Establecer frecuentes utilizaciones de los recursos bibliotecarios para el trabajo cotidiano del aula en las áreas impartidas.

Medidas a realizar:

- > Con carácter general, se fomentará en el alumnado la lectura de artículos de prensa escrita o digital que tengan relación con los contenidos de los módulos, así como revistas especializadas atendiendo a las últimas novedades del sector. Ej: *Hosteltur*, *Restauración News* o blogs especializados *El comidista*.
- > De forma específica, se incluirá la lectura en la introducción a los talleres monográficos de cocina (técnicas culinarias, tortillas, croquetas, pasta, etc.) procurando la transversalidad de contenidos con relatos motivadores relacionados a la historia de las elaboraciones.
- > Una forma de integrar el plan de acción tutorial con el plan de fomento a la lectura y, teniendo en cuenta que una de las características de este alumnado es la escasa motivación y la baja autoestima, se trabajarán ambos aspectos con la introducción de fragmentos de libros que ayuden a superarlo, como, por ejemplo "*30 razones para quererte*".
- > Teniendo como objetivo facilitar la asunción del rol profesional también recomendamos fragmentos del libro *Yo soy camarero. El cliente no siempre tiene la razón*. Una divertida novela gráfica sobre el día a día de un camarero y sus anécdotas con los clientes.

- > Otra característica esencial de esta profesión es la atención al cliente, por lo que también se recomendarán libros que mejoren esta aptitud. Ej: *El lenguaje no verbal de Flora Davis* o *El servicio al cliente, más de una sonrisa*.
- > Crear una mini biblioteca con documentos, libros, ...; en definitiva, un espacio para compartir e intercambiar ideas.

"La lectura, además de mejorar la empatía y la comprensión de los demás, es uno de los mejores ejercicios posibles para mantener en forma el cerebro y las capacidades mentales."

**6 .
P
L
A
N
E
S
D
E
R
E
F
U
E
R
Z
O
Y
R
E
C
U
P
E
R
A
C
I
Ó
N**

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO: SÍNTESIS GENERAL DE PLANES DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN

1. PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN

El departamento de hostelería y turismo, se encuentran la siguiente casuística:

- a) Alumnos que están matriculados en módulos de segundo, y que tengan pendientes módulos de primero.

Para todos aquellos se seguirá el siguiente desarrollo:

- Realización de una prueba, previa a la evaluación del 2º trimestre de primer curso, entre finales de febrero y principios de marzo, que se concretará al acercarse la fecha, con la debida antelación y expuesta en el tablón de anuncios, web y firmada por el alumnado. Cuyo conocimiento será desde septiembre para disponer de la suficiente antelación y así poder superar el módulo, para poder realizar las prácticas externas.

Fecha: 11/02/2025 y 20/02/2025	Hora: 11:40-13:30	Aula: 1º FP básica, 1º FP medio o Aula cocina
---------------------------------------	--------------------------	--

- Será obligada la realización de una serie de esquemas relacionados con los temas a afrontar en cada examen, que servirán como preparación del mismo. Dichos esquemas deberán de ser entregados por los alumnos con anterioridad a dichos exámenes, al menos dos semanas antes de la fecha fijada para cada examen.

- Deberá realizar una presentación en ordenador, en la cual simule el funcionamiento de una empresa, dicha presentación será defendida por el alumno presencialmente. La entrega y defensa de la presentación será realizada en dichas fechas.

ALUMNOS DE 2º DE FP BÁSICA DE COCINA Y RESTAURACIÓN CON MATERIAS
PENDIENTES DE 1º:

- Iker Fernández Revelo: Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
- Nora Casas Herrán: Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.

ALUMNO DE 2º DE FP MEDIA DE COCINA Y GASTRONOMÍA CON MATERIAS PENDIENTES
DE 1º:

- Nadia Mirón Ferro: Procesos de pastelería y repostería.

Jefatura de departamento de hostelería y turismo, curso 2024-2025

Ramón Moreno Santacreu

 <p>Junta de Castilla y L</p>	<p>PLAN DE RECUPERACIÓN DE MÓDULOS SUSPENSOS DE PRIMER CURSO</p>	
<p>CURSO Y CICLO: 1ºCFGB COCINA Y RESTAURACIÓN MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS</p>		
<p>TUTOR/A: PROFESOR/A: LUIS VIRUMBRALES GONZÁLEZ</p>		

ALUMNO/A: Nora Casas Herrán

FECHA: 20/09/2024

Este programa ha de contener las actividades que debe realizar el alumno/a, para superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa del módulo.

La orden EDU/2169/2008, de 15 de diciembre en su capítulo II, artículo 5, apartado e) *contempla en lo relativo a las **Programaciones Didácticas**: “la planificación de las actividades de recuperación de los módulos profesionales pendientes de superación, y expresamente aquellas que puedan ser realizables de forma autónoma por el alumnado”.*

PLAN DE RECUPERACIÓN

<p>CONTENIDOS TEÓRICO/PRÁCTICOS</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ● 1. ● ● ● ● ● 2. ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● 	<p>Acopio de materiales para servicios de catering:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Áreas de montaje en establecimientos de catering. ● Estructura organizativa y funcional, descripción y características. <p>Material y equipamientos para los servicios de catering.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Identificación, clasificación y características. ● Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico. ● Preparación de montajes. Descripción, fases y características. Organización y formas de trabajo. Personal que interviene. El equipo de trabajo. ● Ordenes de servicio. Identificación y descripción. ● Procesos de aprovisionamiento interno. Descripción, fases y

características de las operaciones.

- • Preparación y disposición de las cargas. Zonas de carga, normas y/o protocolos de actuación.
- • Control documental. Identificación y formalización de documentos.
- • Legislación higiénico-sanitaria.
- 3. Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering:
 - • Recepción de equipos y materiales. Descripción, fases y características. Zonas de descarga. Normas y/o protocolos de actuación, descripción y características.
 - • Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas. Descripción y caracterización de las diversas operaciones. Controles documentales y administrativos.
 - • Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.
- 4. Limpieza de materiales y equipos:
 - • Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado. Identificación, funciones, mantenimiento de primer nivel y normas de uso. Productos de limpieza para el lavado de materiales. Tipología, aplicaciones, interpretación de etiquetados, dosificaciones y precauciones de uso.
 - • Operaciones de lavado. Descripción, fases y características.
 - • 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. Ejecución de las operaciones y evaluación de los resultados.
 - • Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.
 - • Normas de prevención de riesgos laborales.
- 5. Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria:
 - • 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. Descripción y características.
 - • 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).
 - • Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico

APPCC



IES MERINDADES DE CASTILLA



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

PRUEBA DE RECUPERACIÓN
CONTENIDOS Y CALIFICACIÓN

Fecha: 11/02/2025 y 20/02/2025	Hora: 11:40-13:30	Aula: 1º FP básica o Aula cocina
EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
ORDINARIA	PRUEBA TEÓRICO	40%
	ESQUEMA DE TODAS LAS UNIDADES	25%
	PRUEBA PRÁCTICA	35%
	TOTAL	100%
PARA SUPERAR POSITIVAMENTE EL MÓDULO DEBERÍA APROBAR CON UNA NOTA NUMÉRICA SUPERIOR O IGUAL A 5. SUMANDO EL RESULTADO DE CADA UNA DE LAS PARTES, (PRUEBA TEÓRICA, TRABAJO Y PRUEBA PRÁCTICA) DE LA EVALUACIÓN FINAL.....,SIEMPRE QUE EL RESULTADO DE CADA PARTE SEA SUPERIOR A CUATRO PUNTOS SOBRE DIEZ.		

FIRMA DEL ALUMNO PROFESOR DEL MÓDULO

.....

.....

 <p>Junta de Castilla y L</p>	<p>PLAN DE RECUPERACIÓN DE MÓDULOS SUSPENSOS DE PRIMER CURSO</p>	
<p>CURSO Y CICLO: 1ºCFGB COCINA Y RESTAURACIÓN MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS</p>		
<p>TUTOR/A: PROFESOR/A: LUIS VIRUMBRALES GONZÁLEZ</p>		

ALUMNO/A: Iker Fernández Revelo

FECHA: 20/09/2024

Este programa ha de contener las actividades que debe realizar el alumno/a, para superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa del módulo.

La orden EDU/2169/2008, de 15 de diciembre en su capítulo II, artículo 5, apartado e) contempla en lo relativo a las **Programaciones Didácticas**: “la planificación de las actividades de recuperación de los módulos profesionales pendientes de superación, y expresamente aquellas que puedan ser realizables de forma autónoma por el alumnado”.

PLAN DE RECUPERACIÓN

CONTENIDOS TEÓRICO/PRÁCTICOS	
<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● ● ● ● ● ● ● 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acopio de materiales para servicios de catering: <ul style="list-style-type: none"> • Áreas de montaje en establecimientos de catering. • Estructura organizativa y funcional, descripción y características. 2. Material y equipamientos para los servicios de catering. <ul style="list-style-type: none"> • Identificación, clasificación y características. • Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico. • Preparación de montajes. Descripción, fases y características. Organización y formas de trabajo. Personal que interviene. El equipo de trabajo. • Ordenes de servicio. Identificación y descripción. • Procesos de aprovisionamiento interno. Descripción, fases y características de las



IES MERINDADES DE CASTILLA



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León
Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

operaciones.

- • Preparación y disposición de las cargas. Zonas de carga, normas y/o protocolos de actuación.
- • Control documental. Identificación y formalización de documentos.
- • Legislación higiénico-sanitaria.
- 3. Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering:
 - • Recepción de equipos y materiales. Descripción, fases y características. Zonas de descarga. Normas y/o protocolos de actuación, descripción y características.
 - • Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas. Descripción y caracterización de las diversas operaciones. Controles documentales y administrativos.
 - • Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.
- 4. Limpieza de materiales y equipos:
 - • Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado. Identificación, funciones, mantenimiento de primer nivel y normas de uso. Productos de limpieza para el lavado de materiales. Tipología, aplicaciones, interpretación de etiquetados, dosificaciones y precauciones de uso.
 - • Operaciones de lavado. Descripción, fases y características.
 - • 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. Ejecución de las operaciones y evaluación de los resultados.
 - • Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.
 - • Normas de prevención de riesgos laborales.
- 5. Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria:
 - • 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. Descripción y características.
 - • Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.



IES MERINDADES DE CASTILLA



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

- • Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- • Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- • Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
- • Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC

PRUEBA DE RECUPERACIÓN

CONTENIDOS Y CALIFICACIÓN

Fecha: 11/02/2025 y 20/02/2025	Hora: 11:40-13:30	Aula: 1º FP básica o Aula cocina
EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
ORDINARIA	PRUEBA TEÓRICO	40%
	ESQUEMA DE TODAS LAS UNIDADES	25%
	PRUEBA PRÁCTICA	35%
	TOTAL	100%
<p>PARA SUPERAR POSITIVAMENTE EL MÓDULO DEBERÍA APROBAR CON UNA NOTA NUMÉRICA SUPERIOR O IGUAL A 5. SUMANDO EL RESULTADO DE CADA UNA DE LAS PARTES, (PRUEBA TEÓRICA, TRABAJO Y PRUEBA PRÁCTICA) DE LA EVALUACIÓN FINAL.....,SIEMPRE QUE EL RESULTADO DE CADA PARTE SEA SUPERIOR A CUATRO PUNTOS SOBRE DIEZ.</p>		

FIRMA DEL ALUMNO

PROFESOR DEL MÓDULO

CURSO Y CICLO: 1º COCINA Y GASTRONOMÍA
MÓDULO: PROCESOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
TUTOR/A:
PROFESOR/A: MARIO SACRISTÁN MONJE

ALUMNO/A: NADIA MIRÓN FERRO

FECHA: 26/09/2023

Este programa ha de contener las actividades que debe realizar el alumno/a, para superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa del módulo.

La orden EDU/2169/2008, de 15 de diciembre en su capítulo II, artículo 5, apartado e) contempla en lo relativo a las **Programaciones Didácticas**: “la planificación de las actividades de recuperación de los módulos profesionales pendientes de superación, y expresamente aquellas que puedan ser realizables de forma autónoma por el alumnado”.

PLAN DE RECUPERACIÓN

CONTENIDOS TEÓRICO/PRÁCTICOS

CONTENIDOS Y CALIFICACIÓN

PRUEBA DE RECUPERACIÓN

Contenidos básicos (Decreto 62/2008)

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Limpieza de equipos y útiles.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Incidencias tipo en la manipulación de alimentos.
- Eliminación de residuos.

2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación de latas y moldes.
- Manejo de las espátulas

- Trabajos con manga pastelera.
 - Trabajos con cartuchos
 - Masas hojaldradas: Fundamento del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldrado: básico, compacto, invertido, rápido y otros. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.
 - Masas batidas o esponjadas: Proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas: bizcochos super ligeros, ligeros y pesados. Aplicaciones.
 - Masas escaldadas: fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Fórmulas y variantes: Resultados y aplicaciones. Principales elaboraciones.
 - Masas azucaradas: Fundamento y proceso general de elaboración de masas azucaradas. Fórmulas y variantes: resultados y aplicaciones. Principales elaboraciones con masas azucaradas.
 - Masas fermentadas: Proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas fermentadas.
 - Conservación de productos semielaborados y terminados de pastelería y repostería.
 - Refrigeración y congelación de productos de pastelería.
3. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones.
- Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas. Cremas pasteleras y derivadas. Yemas pasteleras. Merengues, cremas de mantequilla y otras.
 - Elaboración y conservación de rellenos salados.
 - Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas. Brillidos, gelatinas, mermeladas, jaleas, coulis y otros.
 - Preparación y conservación de coberturas de chocolate. Técnicas de fundido y atemperado de chocolate. Elaboración de ganachés y baños para coberturas.
 - Elaboración y conservación de jarabes. Grado de concentración de los jarabes de azúcar. Metodología (densímetro o pesajarabes, refractómetro y termómetro) Puntos de cocción del azúcar.
 - Obtención y conservación de semifríos.
4. Decoración de productos de pastelería y repostería:
- Decoración de productos en pastelería/ repostería. Normas y combinaciones básicas. Diseño previo de bocetos. Cenefas y perfiles. Las superficies y los volúmenes. Control y valoración de resultados.
 - Técnicas de decoración.
 - Identificación de necesidades básicas de conservación según momentos de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
 - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Fecha: 06/02/202 y 13/02/2025		Hora: 11:40-13:30	Aula: 1º CFGM o Aula cocina
EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	
ORDINARIA	PRUEBA TEÓRICO	40%	
	ESQUEMA DE TODAS LAS UNIDADES	25%	
	PRUEBA PRÁCTICA	35%	
	TOTAL	100%	
<p>PARA SUPERAR POSITIVAMENTE EL MÓDULO DEBERÍA APROBAR CON UNA NOTA NUMÉRICA SUPERIOR O IGUAL A 5. SUMANDO EL RESULTADO DE CADA UNA DE LAS PARTES, (PRUEBA TEÓRICA, TRABAJO Y PRUEBA PRÁCTICA) DE LA EVALUACIÓN FINAL.....,SIEMPRE QUE EL RESULTADO DE CADA PARTE SEA SUPERIOR A CUATRO PUNTOS SOBRE DIEZ.</p>			

FIRMA DEL ALUMNO PROFESOR DEL MÓDULO

.....

.....

7. Acuerdos de departamento

1. Fechas de exámenes:

Dentro de lo posible se intentará que haya intervalo suficiente entre exámenes, y con un máximo de dos exámenes al día (siempre que se pueda cumplir, y no haya necesidades de completar la programación, se hayan realizado pérdidas de horas lectivas en el desarrollo de otras actividades, actividades educativas o motivos de huelga).

2. Medidas de Atención a la Diversidad

Para tener en cuenta a toda la diversidad del alumnado de nuestro centro, teniendo en cuenta su variedad, en procedencia, nivel de estudios, edad, intereses, aptitudes, dedicación, etc..., se pondrán en marcha una serie de medidas concretas agrupadas en dos grandes bloques:

Adaptaciones curriculares individuales no significativas

- Adaptaciones de acceso al currículo para alumnos con discapacidad sensorial y/o física:
 - materiales (ej. herramientas especiales...)
 - espaciales (ej. adaptación de aulas...)
 - comunicación (ej. uso de intérprete de signos...)
- Adaptaciones metodológicas
- Adaptaciones en temporalización
- Adaptaciones en evaluación

Medidas de **refuerzo y ampliación**

- Actividades de refuerzo (dirigidas a aquellos alumnos que tienen dificultades para adquirir contenidos y destrezas relacionadas con el módulo)
- Actividades de ampliación

Para la planificación y puesta en marcha de estas medidas se contará con la colaboración y asesoramiento del Departamento de Orientación, siendo recomendable informar al mismo de las decisiones tomadas.

Actividades de **refuerzo**

- **CONTENIDOS TEÓRICOS**
 - Realizar esquemas conceptuales o resúmenes de cada tema y revisarlos por el profesor.
 - Breve exposición oral de un tema/ concepto en clase.
 - Resolución de más supuestos prácticos o ejercicios.
 - ...

- CONTENIDOS PRÁCTICOS
 - Actividades de tutorización entre iguales.

Actividades de **ampliación**

- CONTENIDOS TEÓRICOS
 - Realizar trabajos de profundización de diferentes contenidos.
 -
- CONTENIDOS PRÁCTICOS
 - Actividades de tutorización entre iguales.
 - ...

3. Reclamaciones

PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A DECISIONES Y CALIFICACIONES OBTENIDAS EN EVALUACIÓN TRIMESTRAL

1. SOLICITUD DE INFORMACIÓN POR PARTE DEL ALUMNO. Los alumnos o sus padres o tutores podrán solicitar, del profesor del módulo, cuantas aclaraciones consideren precisas acerca de las valoraciones que se realicen sobre el proceso de aprendizaje de los alumnos, así como sobre las calificaciones o decisiones que se adopten como resultado de dicho proceso.
2. RECLAMACIÓN POR ESCRITO POR PARTE DEL ALUMNO. La reclamación se presentará por escrito ante el profesor tutor, en el plazo máximo de dos días hábiles a partir de aquél en el que se produzca la comunicación de la calificación final o de la decisión adoptada.

La solicitud de reclamación contendrá cuantas alegaciones justifiquen la disconformidad con la calificación o con la decisión adoptada, no obstante, éste debe fundamentarse en alguno de estos supuestos (en caso de haber no coincidencia con ninguno de ellos, no da lugar la reclamación):

- Inadecuación de la prueba propuesta al alumno a los resultados de aprendizaje, a los contenidos del módulo profesional sometido a evaluación o al nivel previsto por la programación.
 - No haberse tenido en cuenta en la evaluación los resultados de aprendizaje, los contenidos o los criterios de evaluación recogidos en la programación didáctica.
 - Inadecuación de los procedimientos y los instrumentos de evaluación aplicados, conforme a lo señalado en la programación didáctica.
 - Incorrección en la aplicación de los criterios de evaluación establecidos en la programación didáctica para la superación de los módulos.
3. TRASLADO DE LA RECLAMACIÓN AL DEPARTAMENTO. El profesor tutor trasladará la reclamación al departamento correspondiente.

4. TOMA DE DECISIONES Y EMISIÓN DE INFORME VALORATIVO. El departamento emitirá el oportuno informe la siguiente información:
 - Descripción de los hechos.
 - Actuaciones previas que hayan tenido lugar.
 - Análisis realizado conforme a lo establecido en el apartado 1
 - Decisión adoptada de ratificación o rectificación en la calificación otorgada.
5. COMUNICACIÓN DE LA DECISIÓN. Una vez recibido dicho informe, el profesor tutor comunicará, por escrito, al alumno o a sus padres o tutores la decisión tomada, y archivará una copia del escrito cursado.

Este proceso estará terminado en un plazo máximo de TRES DÍAS HÁBILES, incluida la comunicación al alumnado, contados a partir del día siguiente al de la presentación de la reclamación.

Si, tras el proceso de revisión, procediera la modificación de alguna calificación, el secretario del centro insertará, en los documentos del proceso de evaluación del alumno, la oportuna diligencia que irá visada por el director del centro.

4. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A DECISIONES Y CALIFICACIONES OBTENIDAS EN EVALUACIÓN FINAL

EXTRACTO DE LA ORDEN EDU/2169/2008, DE 15 DE DICIEMBRE (B.O.C. y L. de 17), POR LA QUE SE REGULA EL PROCESO DE EVALUACIÓN Y LA ACREDITACIÓN ACADÉMICA DE LOS ALUMNOS QUE CURSEN ENSEÑANZAS DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL EN LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN

Artº. 25. 3.- El procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones finales del curso escolar, o en las excepcionales, serán las siguientes:

- a) Los alumnos o sus padres o tutores podrán solicitar, de profesores y tutores, cuantas aclaraciones consideren precisas acerca de las valoraciones que se realicen sobre el proceso de aprendizaje de los alumnos, así como sobre las calificaciones o decisiones que se adopten como resultado de dicho proceso.
- b) La reclamación se presentará por escrito ante la dirección del centro, en el plazo máximo de dos días hábiles a partir de aquél en el que se produzca la comunicación de la calificación final o de la decisión adoptada. La solicitud de reclamación contendrá cuantas alegaciones justifiquen la disconformidad con la calificación final o con la decisión adoptada.
- c) El director del centro trasladará la reclamación al departamento correspondiente para que emita el oportuno informe que recogerá la descripción de los hechos y

actuaciones previas que hayan tenido lugar, el análisis realizado conforme a lo establecido en el apartado 2, y la decisión adoptada de ratificación o rectificación en la calificación otorgada. Una vez recibido dicho informe, el director del centro comunicará, por escrito, al alumno o a sus padres o tutores la decisión tomada, y entregará una copia del escrito cursado al profesor tutor. Este proceso estará terminado en un plazo máximo de tres días hábiles, incluida la comunicación al alumnado, contados a partir del siguiente al de la presentación de la reclamación.

- d) Si, tras el proceso de revisión, procediera la modificación de alguna calificación final, el secretario del centro insertará, en los documentos del proceso de evaluación del alumno, la oportuna diligencia que irá visada por el director.
- e) En el caso de que, tras el proceso de revisión en el centro, persista el desacuerdo con la calificación, el interesado, o sus padres o tutores, podrán solicitar por escrito al director del centro docente, en el plazo de tres días hábiles a partir de la comunicación del centro, un proceso de revisión por parte de la Dirección Provincial de Educación. En este caso, el director del centro docente, en el plazo de dos días hábiles, remitirá el expediente de la reclamación a la Dirección Provincial de Educación. Dicho expediente incorporará a la reclamación presentada el informe del departamento, la resolución del director, el escrito del alumno solicitando la revisión en la Dirección Provincial de Educación, los instrumentos y pruebas de evaluación, así como una copia de la programación.
- f) En el plazo de quince días hábiles a partir de la recepción del expediente, vista la propuesta incluida en el informe que elabore el Área de Inspección Educativa, el Director Provincial de Educación adoptará la resolución pertinente que será motivada en todo caso, y que se comunicará inmediatamente al director del centro para su aplicación y traslado al interesado. En el caso de que la reclamación sea estimada se adoptarán las medidas a las que se refiere la letra c) de este apartado.
- g) La resolución del Director Provincial de Educación será susceptible de recurso de alzada ante el Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León de la provincia correspondiente.

5. Modificación de la Programación

Motivo de la Modificación
Fecha de la Modificación

Apartado de la Modificación (marcar con una x)	
<ul style="list-style-type: none"> Número máximo de faltas de asistencia no justificadas o las actividades no realizadas que determinarán la imposibilidad de aplicar la evaluación continua 	
<ul style="list-style-type: none"> Procedimientos de Evaluación 	
<ul style="list-style-type: none"> Criterios de Evaluación 	
<ul style="list-style-type: none"> Criterios de Calificación 	
<ul style="list-style-type: none"> Planificación de las actividades de recuperación 	
Descripción de la Modificación Introducida	
Vºbº de la Modificación por el Jefe de Departamento (introducir captura de pantalla delVºbº)	

A F M D Z O - C A - C Z M C O M G - O

F A H - G - D A - C Z M H P M Z O C



**Comunidad Europea
Fondo Social Europeo**



**Junta de
Castilla y León**
Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA



IES MERINDADES DE CASTILLA



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

SECUENCIACIÓN DE LA COMPETENCIA DIGITAL DE LA FP BÁSICA

NIVEL/INDICADORES	GRADO DE CONSECUCCIÓN			
	1	2	3	4
1º FP BÁSICA				
Conoce el manejo básico del correo electrónico .				
Maneja el DRAE.				
Realiza búsquedas selectivas de información, datos o contenidos digitales relevantes de forma autónoma y en función de sus necesidades a través de herramientas sencillas de filtrado, haciendo referencia a las fuentes consultadas.				
Sabe que los resultados de búsqueda obtenidos son diferentes en función del buscador utilizado.				
Es consciente de que cualquier persona puede publicar información en Internet sin que ésta tenga que ser verificada.				
Emplea estrategias de organización de la información buscada y la clasifica para facilitar la recuperación de la misma.				
Es consciente de la importancia de realizar copias de seguridad.				
Gestiona su aula virtual y su TEAMS sin dificultad.				



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

Guarda direcciones web en los favoritos del navegador.				
Abre, copia y mueve <i>entre carpetas</i> archivos en el ordenador.				
Son capaces de realizar trabajos colaborativos, utilizando distintas plataformas, como eTwinning.				
Interpreta sencillos escritos en distintos lenguajes de programación.				
Crea, utiliza y elabora diferentes tipos de contenidos digitales de manera individual y colectiva, seleccionando las herramientas digitales más adecuadas y respetando las licencias de uso que correspondan a cada paso.				
Conoce y tiene en cuenta los “códigos de buena conducta” socialmente aceptados en el uso de la Red (no utilizar mayúsculas, cuidar la ortografía, referirme a otros a través de sus nicks o apodos, usar emoticonos de refuerzo, horarios...).				
Sabe que hay diferentes formas de licenciar la producción de propiedad intelectual (<i>CreativeCommons...</i>).				
Conoce cuáles son las principales vías por las que se infectan nuestros dispositivos.				
Es consciente de la importancia de las actualizaciones de seguridad y sabe ejecutar un antivirus.				
Conoce las pautas para crear y utilizar contraseñas seguras.				



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

Participa en espacios virtuales de comunicación restringidos, adaptando su comportamiento en línea a diferentes audiencias y respetando las aportaciones de los demás.				
Identifica comportamientos ilegales e inapropiados y analiza las posibles consecuencias de la actividad personal y social en entornos digitales para aplicar estrategias de gestión de la propia identidad digital.				
Es capaz de realizar cambios sencillos sobre los contenidos digitales producidos por terceros (presentaciones, documentos, hojas de cálculo, etc.), mediante suites ofimáticas de escritorio (Microsoft Office y LibreOffice) o en la nube (Google Drive, Office online).				
Conoce las pautas para crear y utilizar contraseñas seguras.				
Conocer el concepto Ciberseguridad.				
Mantiene el sistema operativo y el software actualizado para prevenir problemas de seguridad.				
Identifica qué es información personal y datos sensibles y reconoce la importancia de revisar los términos y condiciones de uso de los servicios digitales más comunes (privacidad, geolocalización, cookies...)				
Conoce formas de resolver problemas técnicos: búsqueda de ayuda en Internet (foros, videos, tutoriales, etc.)				
Actúa de manera ética y responsable al compartir datos personales propios y/o de terceros.				



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

Maneja con soltura y dominio adecuado distintos soportes digitales de programación para resolver tareas o situaciones de progresiva dificultad y variedad.				
Sabe elegir un dispositivo en función de las necesidades y el uso que se le va a dar.				
Conoce y utiliza aplicaciones informáticas para grabar vídeos y escribir.				
Conoce qué son los Códigos QR y para qué se usan.				
2º FP BÁSICA				
Conoce la intención maliciosa de bulos y noticias falsas por email o mensajería móvil y saber identificarlos.				
Conoce las consecuencias de descargar de manera ilegal contenidos digitales (música, software, películas, etc.) desde el punto de vista ético y legal.				
Conoce los componentes básicos tanto software como hardware de un dispositivo tecnológico.				
Es capaz de realizar búsquedas en internet atendiendo a criterios de validez, calidad, actualidad y fiabilidad.				
Selecciona los resultados de búsqueda en internet de manera crítica.				
Conoce diferentes medios y opciones de almacenamiento (disco duro interno o externo, memoria USB, tarjeta de memoria, CD, nube, etc.).				



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

Archiva los resultados obtenidos en Internet para recuperarlos y reutilizarlos.				
Recupera del historial del navegador una página web visitada anteriormente.				
Los alumnos son capaces de realizar trabajos utilizando el procesador de textos, respetando los derechos de autor y citando adecuadamente la bibliografía textual y digital.				
Los alumnos crean presentaciones de distinto nivel de complejidad para sus trabajos o exposiciones orales, utilizando distintos programas.				
Entiende las condiciones de uso de los servicios en línea y es consciente de cómo los datos sobre mi identidad digital pueden o no pueden ser utilizados por terceros con fines comerciales (por ejemplo, cookies, fotos publicadas en RRSS, datos personales en promociones por Internet, anuncios que te persiguen...).				
Conoce los peligros y consecuencias que puede tener que alguien se haga pasar por mí en Internet (suplantación de identidad, estafas por robo de identidad o de otras credenciales).				
Conocer los peligros asociados a la cámara web.				
Utilizan medios y entornos digitales para comunicarse y trabajar de forma colaborativa, incluso a distancia, para apoyar el aprendizaje individual y contribuir al aprendizaje de otros.				
Conoce la dinámica del trabajo colaborativo a través de las TIC, sus ventajas y beneficios.				
Conoce y utiliza aplicaciones informáticas para desarrollar, dibujar, componer, pintar, diseñar, calcular, grabar vídeos, escribir, etc.				



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León
Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

Promueven y practican el uso seguro, legal y responsable de la información y de las TIC.				
Conoce el derecho a la privacidad, intimidad y olvido en Internet.				
Exhiben una actitud positiva frente al uso de las TIC para apoyar la colaboración, el aprendizaje y la productividad.				
Evalúan y seleccionan fuentes de información y herramientas digitales para realizar tareas específicas, basados en su pertinencia.				
Participar en la red con educación y respeto y evita expresiones ofensivas desde los puntos de vista de religión, raza, política o sexualidad.				
Respetar la privacidad de terceras personas y pide permiso para compartir fotografías o vídeos de otras personas a través de mensajería instantánea o correo electrónico.				
Es consciente de los beneficios y riesgos relacionados con la exposición de la identidad en la Red.				
Crea y edita contenidos digitales sencillos (documentos de texto, hojas de cálculo y presentaciones) mediante suites ofimáticas de escritorio (Microsoft Office y LibreOffice) o en la nube (Google Drive, Office Online)				
Conocer los riesgos de salud que puede comportar el uso inadecuado de las tecnologías (aspectos ergonómicos, adictivos, etc.)				
Conoce formas de resolver problemas técnicos: localización del servicio técnico oficial online de				



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

un producto o dispositivo o del manual de usuario de un dispositivo.				
Sabe qué aplicación utilizar para realizar una tarea concreta: procesador de texto para elaborar un texto, agilizar procesos a través de hojas de cálculo, aplicación de notas del móvil...				
Conoce qué son Internet TV, drones, impresión 3D...				
Trata la información respetando la propiedad intelectual y archiva los resultados de las búsquedas para recuperarlos, referenciarlos y reutilizarlos.				
Conoce los aspectos básicos de la protección ambiental con respecto a las TIC: impacto, medidas de ahorro de energía, reciclaje...				
Conoce buenas y malas prácticas en la gestión de la identidad digital.				
Identifica riesgos y adopta medidas preventivas a la hora de usar las tecnologías digitales para proteger los dispositivos, la salud y el medio ambiente.				
Utiliza las tecnologías digitales de modo crítico, legal, seguro, saludable, sostenible y ético.				
Desarrolla aplicaciones informáticas sencillas y soluciones tecnológicas creativas y sostenibles para resolver problemas concretos o responder a los retos que se les proponen.				
Usa la herramienta digital más adecuada en función de la tarea a realizar y la necesidad de aprendizaje permanente.				
Es consciente de qué es la identidad digital y gestiona sus acciones de forma responsable para ejercer una ciudadanía activa, cívica y reflexiva en las redes sociales.				



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

Adecúa la información personal que se facilita a cada contexto (redes sociales, foros...).				
Entiende cómo los demás pueden ver y seguir mi propia huella digital y es consciente del impacto y longevidad que tiene la información digital a la hora de publicarla.				
Exhibe una actitud positiva frente al uso de las TIC para apoyar la colaboración, el aprendizaje y la productividad.				
Muestra interés por la evolución de las tecnologías digitales, identifica sus lagunas y se preocupa por el uso sostenible y ético de las tecnologías.				

SECUENCIACIÓN DE LA COMPETENCIA DIGITAL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL- GRADO MEDIO Y GRADO SUPERIOR

NIVEL/INDICADORES	GRADO DE CONSECUCIÓN			
	1	2	3	4
GRADO MEDIO				
Realiza búsquedas en internet atendiendo a criterios de validez, calidad, actualidad y fiabilidad, seleccionando los resultados de manera crítica.				
Utiliza buscadores verticales para encontrar información especializada y utiliza etiquetas para buscar información por temáticas.				
Identificar en una página web sus principales secciones: cabecera, menú, pie, barra lateral...				



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

TES MERINDADES DE CASTILLA

Archiva el contenido de todo tipo en todo tipo de repositorios y en la nube que consigue en internet para recuperarlo, referenciarlo y reutilizarlo, respetando la propiedad intelectual.				
Almacena información, sabe comprimir y descomprimir y localiza archivos en diferentes soportes y en la nube, creando carpetas de acuerdo con sus necesidades.				
Utiliza programas y aplicaciones para realizar copias de seguridad de la información o del estado de nuestro PC o móvil (punto de restauración).				
Conoce el funcionamiento del posicionamiento en buscadores y cómo determina los resultados de búsqueda y es capaz de realizar búsquedas avanzadas.				
Gestiona y utiliza su entorno personal digital de aprendizaje para construir conocimiento y crear contenidos digitales, mediante estrategias de tratamiento de la información y el uso de diferentes herramientas digitales, seleccionando y configurando la más adecuada en función de la tarea y de sus necesidades de aprendizaje permanente.				
Trabaja sobre documentos de forma colaborativa a través del control de cambios y los comentarios (herramientas de escritorio).				
Utilizar funciones de correo electrónico como respuesta automática, insertar una firma, redireccionamiento, marcado y seguimiento de mensajes, etc.				
Se comunica, participa, colabora e interactúa compartiendo contenidos, datos e información mediante herramientas o plataformas virtuales, y gestiona de manera responsable sus acciones, presencia y visibilidad en la red, para ejercer una ciudadanía digital activa, cívica y reflexiva				



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

Participa en foros, hace comentarios en blog y comparte contenidos a través de tecnologías digitales, incluidas las redes sociales.				
Identifica riesgos y adopta medidas preventivas al usar las tecnologías digitales para proteger los dispositivos, los datos personales, la salud y el medioambiente, y para tomar conciencia de la importancia y necesidad de hacer un uso crítico, legal, seguro, saludable y sostenible de dichas tecnologías.				
Desarrolla aplicaciones informáticas sencillas y soluciones tecnológicas creativas y sostenibles para resolver problemas concretos o responder a retos propuestos, mostrando interés y curiosidad por la evolución de las tecnologías digitales y por su desarrollo sostenible y uso ético.				
Crea, utiliza y elabora diferentes tipos de contenidos digitales de manera individual y colectiva, seleccionando las herramientas digitales más adecuadas y respetando las licencias de uso que correspondan a cada paso.				
Conoce y tiene en cuenta los “códigos de buena conducta” socialmente aceptados en el uso de la Red (no utilizar mayúsculas, cuidar la ortografía, referirme a otros a través de sus nicks o apodos, usar emoticonos de refuerzo, horarios...).				
Sabe que hay diferentes formas de licenciar la producción de propiedad intelectual (<i>CreativeCommons...</i>).				
Conoce cuáles son las principales vías por las que se infectan nuestros dispositivos.				
Es consciente de la importancia de las actualizaciones de seguridad y sabe ejecutar un				



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

antivirus. IES MERINDADES DE CASTILLA				
Conoce las pautas para crear y utilizar contraseñas seguras.				
Participa en espacios virtuales de comunicación restringidos, adaptando su comportamiento en línea a diferentes audiencias y respetando las aportaciones de los demás.				
Identifica comportamientos ilegales e inapropiados y analiza las posibles consecuencias de la actividad personal y social en entornos digitales para aplicar estrategias de gestión de la propia identidad digital.				
Es capaz de realizar cambios sobre los contenidos digitales producidos por terceros (presentaciones, documentos, hojas de cálculo, etc.), mediante suites ofimáticas de escritorio (Microsoft Office y LibreOffice) o en la nube (Google Drive, Office online).				
Conoce las pautas para crear y utilizar contraseñas seguras.				
Mantiene el sistema operativo y el software actualizado para prevenir problemas de seguridad.				
Identifica qué es información personal y datos sensibles y reconoce la importancia de revisar los términos y condiciones de uso de los servicios digitales más comunes (privacidad, geolocalización, cookies...)				
Conoce formas de resolver problemas técnicos: búsqueda de ayuda en Internet (foros, videos, tutoriales, etc.)				
Actúa de manera ética y responsable al compartir datos personales propios y/o de terceros.				



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

Maneja con soltura y dominio adecuado distintos soportes digitales de programación para resolver tareas o situaciones de progresiva dificultad y variedad.				
Sabe elegir un dispositivo en función de las necesidades y el uso que se le va a dar.				
Conoce y utiliza aplicaciones informáticas para grabar y editar vídeos y fotografías y escribir.				
Conoce y sabe utilizar las principales herramientas informáticas empleadas en el ciclo formativo que cursa, así como los entornos digitales que se utilizan.				
Es autónomo y siente curiosidad por las nuevas herramientas digitales que se están implantando en el ámbito del ciclo formativo que está estudiando, y acude a tutoriales, ayuda de las aplicaciones..., cuando lo necesita.				
Conoce y busca las diferentes modalidades de formación online (moodle, webinar y MOOC), y sus características.				
Sabe desenvolverse en entornos de teleformación (moodle, webinar y MOOC).				
Sabe crear presentaciones vistosas (PowerPoint, Genially, Slides...) y vídeos.				
Entiende las tecnologías a un nivel suficiente para adoptar buenas decisiones de compra, desde un punto de vista de la eficiencia energética.				
Conoce los sellos eco y medioambientales para dispositivos TIC (Energy Stars).				



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

<p>Utiliza sistemas remotos/virtuales de comunicación / colaboración (videoconferencia, telerreuniones, etc.) de cara a evitar los costes de desplazamiento, combustible, etc. inherentes a la comunicación presencial</p>				
GRADO SUPERIOR				
<p>Realiza búsquedas avanzadas comprendiendo cómo funcionan los motores de búsqueda en internet aplicando criterios de validez, calidad, actualidad y fiabilidad, seleccionándolas de manera crítica.</p>				
<p>Organiza el almacenamiento de la información de manera adecuada y segura para reutilizarla y referenciarla posteriormente, respetando los derechos de autor.</p>				
<p>Comprende y adopta el comportamiento adecuado en función de los medios de comunicación utilizados y el público destinatario.</p>				
<p>Detecta perfiles problemáticos en Internet como trolls y ser capaz de manejar estas situaciones.</p>				
<p>Respetar la privacidad de terceras personas en redes sociales y gestionar su identidad digital de modo adecuado.</p>				
<p>Trabaja colaborativamente y comparte información de modo responsable.</p>				
<p>Selecciona, configura y utiliza dispositivos digitales, herramientas, aplicaciones y servicios en línea y los incorpora en su entorno personal de aprendizaje digital para comunicarse, trabajar colaborativamente y compartir información, gestionando de manera responsable sus acciones, presencia y visibilidad en la red y ejerciendo una ciudadanía digital activa, cívica y reflexiva.</p>				



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

IES MERINDADES DE CASTILLA

Elabora contenidos digitales de todo tipo (imágenes, videos, texto...) con la aplicación adecuada, tanto de forma individual como colectiva.				
Conoce los aspectos básicos de la normativa sobre derechos de autor y licencias y las respeta, distinguiendo entre conceptos como copyright, copyleft y/o Creative Commons, y detectando los contenidos legales e ilegales.				
Protege los dispositivos, los datos personales, la privacidad, la salud y el medio ambiente en relación con las tecnologías				
Resuelve problemas técnicos y realizan sin problemas actuaciones como la instalación y desinstalación de aplicaciones, formateo, actualizaciones, cambio de configuraciones avanzadas de las aplicaciones y del sistema operativo, etc.				
Identifica sus necesidades y sabe darle respuesta, utilizando creativamente las tecnologías digitales (códigos QR, talleres de creatividad digital, presentaciones en distintos formatos y aplicaciones, herramientas de gestión del tiempo...)				
Muestra curiosidad por la evolución de las nuevas tecnologías mediante la consulta de tutoriales o videotutoriales para aprender nuevas funciones de software, la ayuda de las aplicaciones, la formación online...				
Crea, integra y reelabora contenidos digitales de forma individual o colectiva, aplicando medidas de seguridad y respetando, en todo momento, los derechos de autoría digital para ampliar sus recursos y generar nuevo conocimiento.				
Conoce la dinámica del trabajo colaborativo a través de las TIC, sus ventajas y beneficios.				
Conoce y utiliza aplicaciones informáticas para desarrollar, dibujar, componer, pintar, diseñar,				



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

calcular, grabar videos, escribir, etc.				
Promueven y practican el uso seguro, legal y responsable de la información y de las TIC.				
Conoce el derecho a la privacidad, intimidad y olvido en Internet.				
Exhiben una actitud positiva frente al uso de las TIC para apoyar la colaboración, el aprendizaje y la productividad.				
Evalúa riesgos y aplica medidas al usar las tecnologías digitales para proteger los dispositivos, los datos personales, la salud y el medioambiente y hace un uso crítico, legal, seguro, saludable y sostenible de las mismas.				
Evalúan y seleccionan fuentes de información y herramientas digitales para realizar tareas específicas, basados en su pertinencia.				
Participar en la red con educación y respeto y evita expresiones ofensivas desde los puntos de vista de religión, raza, política o sexualidad.				
Respetar la privacidad de terceras personas y pide permiso para compartir fotografías o vídeos de otras personas a través de mensajería instantánea o correo electrónico.				
Es consciente de los beneficios y riesgos relacionados con la exposición de la identidad en la Red.				
Crea y edita contenidos digitales sencillos (documentos de texto, hojas de cálculo y presentaciones) mediante suites ofimáticas de escritorio (Microsoft Office y LibreOffice) o en la nube (Google Drive, Office Online)				



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

Conocer los riesgos de salud que puede comportar el uso inadecuado de las tecnologías (aspectos ergonómicos, adictivos, etc.)				
Conoce formas de resolver problemas técnicos: localización del servicio técnico oficial online de un producto o dispositivo o del manual de usuario de un dispositivo.				
Sabe qué aplicación utilizar para realizar una tarea concreta: procesador de texto para elaborar un texto, agilizar procesos a través de hojas de cálculo, aplicación de notas del móvil...				
Conoce qué son Internet TV, drones, impresión 3D...				
Trata la información respetando la propiedad intelectual y archiva los resultados de las búsquedas para recuperarlos, referenciarlos y reutilizarlos.				
Conoce los aspectos básicos de la protección ambiental con respecto a las TIC: impacto, medidas de ahorro de energía, reciclaje...				
Conocer buenas y malas prácticas en la gestión de la identidad digital.				
Identifica riesgos y adopta medidas preventivas a la hora de usar las tecnologías digitales para proteger los dispositivos, la salud y el medio ambiente.				
Utiliza las tecnologías digitales de modo crítico, legal, seguro, saludable, sostenible y ético.				
Desarrolla soluciones tecnológicas innovadoras y sostenibles para dar respuesta a necesidades concretas, mostrando interés y curiosidad por la evolución de las tecnologías digitales y por su desarrollo sostenible y uso ético				
Usa la herramienta digital más adecuada en función de la tarea a realizar y la necesidad de				



Comunidad Europea
Fondo Social Europeo



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

aprendizaje permanente.				
Es consciente de qué es la identidad digital y gestiona sus acciones de forma responsable para ejercer una ciudadanía activa, cívica y reflexiva en las redes sociales.				
Adecúa la información personal que se facilita a cada contexto (redes sociales, foros...).				
Entiende cómo los demás pueden ver y seguir mi propia huella digital y es consciente del impacto y longevidad que tiene la información digital a la hora de publicarla.				
Exhiben una actitud positiva frente al uso de las TIC para apoyar la colaboración, el aprendizaje y la productividad.				
Muestra interés por la evolución de las tecnologías digitales, identifica sus lagunas y se preocupa por el uso sostenible y ético de las tecnologías.				



**Comunidad Europea
Fondo Social Europeo**



**Junta de
Castilla y León**
Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA