

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO

PROFESIONAL : PROCESOS BÁSICOS DE

PRODUCCIÓN CULINARIA

código 3035



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

- a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.
- b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.
- c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.
- d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.
- e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.
- f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.
- g) EL 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 ESTOS CASOS.
- h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.
- i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.
- j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.
- k) PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN (No en Cursos de Especialización).



**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL : PROCESOS BÁSICOS DE
PRODUCCIÓN CULINARIA código 3035**

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

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

HOSTELERÍA Y TURISMO

PRIMER CURSO

Código: 3035

Duración: 231 horas

b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.

Asociado a la unidad de competencia UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas

OBJETIVOS

Referencia normativa

Normativa

- Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo
- Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero
- [Título](#): Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero (BOE de 5 de marzo)
- Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas
- [Currículo Castilla y León](#): ORDEN EDU/516/2014, de 18 de junio (BOCyL de 23 de junio)
- [Corrección de errores](#) (BOCyL de 7 de julio de 2014)

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), b), c), y d); y, las competencias profesionales, personales y sociales b), d), e) y f) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x) y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.



COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- E) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- T) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.
2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.



3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
5. Realiza acabados y presentaciones sencillas relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.
6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN		T R A B	E F A C	E X C O N	E X D E S
Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.			X	X	
Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.		X	X	X	X
Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.			X	X	X
Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción			X	X	X
Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica			X	X	X
Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos			X	X	X



establecidos.						
Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos			X		X	X
Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior			X		X	X
Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.			X		X	X
Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.			X			X
Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.			X			
Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.			X		X	



Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.			X		
Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior			X	X	
Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.			X	X	X
Se ha interpretado correctamente la información necesaria			X	X	X
Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.			X	X	X
Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.			X	X	X
Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.			X	X	X
Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-			X		



sanitaria.						
Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.			X			X
Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.		X	X		X	X
Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior		X	X			
Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos		X	X		X	X
Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.		X	X		X	X
Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.			X			
Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan			X			X
Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas			X			
Se han elaborado las guarniciones y			X			X



decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.						
Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.			X			
Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.		X	X		X	X
Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.			X		X	
Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.		X	X			X
Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características		X	X		X	
Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.		X	X		X	X
Se ha verificado la		X	X		X	X



disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.						
Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.		X	X		X	X
Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.			X			
Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.		X	X			X
Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas			X			X
Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.		X	X			X
EXCON (examen de contenidos); EXDES (examen de destrezas); PRAC (prácticas); EJER (ejercicios); TRAB (trabajos); ACTI (actividad)						

CONTENIDOS.

Ejecución de técnicas elementales de cocción:

- Terminología profesional.
- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.

Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:



- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- Normativa higiénico-sanitaria.
Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:
- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, entre otros. Descripción. Interpretación de la información contenida.
- Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos:
- Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.
- Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Normativa higiénico-sanitaria
Realización de acabados y presentaciones sencillos:
- Normas de decoración y presentación.
- Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.
- Normativa higiénico-sanitaria
Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina:
- El servicio en cocina.
- Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.
- Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Normativa higiénico-sanitaria
- Medidas de prevención de riesgos laborales

c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

RA3. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos

No van a prácticas en primero.

***Dicho RA podrá modificarse dependiendo del establecimiento en el cual realicen las FEE.**



d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

La distribución estimada según el calendario escolar del curso 2025-2026 y ajustándolo al horario del módulo, es la siguiente:

CARGA HORARIA

1º TRIMESTRE	2º TRIMESTRE	3º TRIMESTRE	TOTAL	BOE55/2014	EXTRAS
94	92	49	235	105	130

CARGA HORARIA SEMANAL

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	2	3		2

TEMPORALIZACIÓN

U.D.	TÍTULO	HORAS	FECHAS	HORAS ACUMULADAS	OBS.
0	Presentación	7	13/09-18/09	7	
1	Terminología	24	20/09-11/10	31	Transversal
2	Técnicas culinarias básicas	32	14/10-15/11	63	Transversal



3	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	14	18/11-29/11	77	Transversal
4	Elaboraciones culinarias sencillas	42	2/12-31/01	119	Transversal
5	Postres básicos	28	3/02-28/02	147	Transversal
6	Guarniciones y elementos de decoración	32	5/03-4/04	179	Transversal
7	Acabados y presentación de elaboraciones	21	7/04-9/05	200	Transversal
8	El servicio en cocina	35	12/05-13/06	235	Transversal

La secuencia y temporalización de las unidades, así como las actividades de enseñanza-aprendizaje programadas para el curso serán de carácter orientativo, se adaptará a la adquisición de materias primas, posibilidad de actividades complementarias o extraescolares e imprevistos, pudiendo ser modificadas por el profesor a lo largo del curso, con el objetivo de mejorar la calidad didáctica y adaptarlo a las necesidades del grupo.

PRÁCTICAS

ID	DENOMINACIÓN DE LAS PRÁCTICAS	TEMPORALIZACIÓN		
		1T	2T	3T



P1	Limpieza, desinfección y orden en el área productiva	X		
P2	Técnicas culinarias básicas	X		
P3	Fondos y caldos	X		
P4	Elaboraciones básicas en función de productos de temporada	X	X	X
P5	Postres básicos	X	X	X
P6	Guarniciones básicas	X	X	X
P7	Acabados y presentación	X	X	X
P8	Servicios	X	X	X

EJERCICIOS

ID	DENOMINACIÓN DE LOS EJERCICIOS	TEMPORALIZACIÓN		
		1T	2T	3T
E1	Actividad terminología	X		
E2	Actividad fondos en cocina	X		
E3	Actividad técnicas de cocción	X		
E4	Actividad elaboraciones básicas	X	X	X
E5	Actividad postres		X	



E6	Actividad guarniciones simples		X	X
E7	Bocetos en cocina			X

TRABAJOS

ID	DENOMINACIÓN DE LOS TRABAJOS	TEMPORALIZACIÓN		
		1T	2T	3T
TR1	Técnicas de cocción. Resumen.	X		
TR2	Recetario trimestral	x	x	x

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

Este módulo tiene la siguiente distribución horaria según el tipo de aula donde se desarrolla la actividad didáctica:

DISTRIBUCIÓN SEMANAL HORARIA DEL MÓDULO	
AULA POLIVALENTE	AULA TALLER
2 horas	5 horas

En este módulo se utilizarán los procedimientos metodológicos señalados con una X:

Metodología básica de enseñanza - aprendizaje	Utilización
RESUMIR los últimos contenidos explicados.	X
RELACIONAR los contenidos a explicar con la práctica profesional.	X
RELACIONAR los contenidos con las prácticas del ciclo.	X
EXPLICAR los contenidos nuevos, comenzando con un	X



esquema o resumen del mismo.	
ANTICIPAR contenidos de la próxima sesión.	X
REPASAR el TEMA de manera global, con un esquema conceptual, un índice o un resumen.	X
Metodología didáctica para la enseñanza de contenidos	Utilización
PREGUNTAR a los alumnos sobre los contenidos del TEMA.	X
RESPONDER a los alumnos a sus preguntas sobre el TEMA.	X
RELACIONAR con noticias de actualidad, temas transversales relacionados con el TEMA.	X
IDENTIFICAR los contenidos básicos/ importantes (mínimos).	X
Metodología didáctica para la enseñanza práctica de técnicas y procesos	Utilización
RELACIONAR los procesos a explicar con otros anteriormente explicados.	X
RELACIONAR los procesos a explicar con la práctica profesional.	X
EXPLICAR los procesos nuevos.	X

En este módulo se utilizarán los recursos metodológicos señalados con una X:

Recursos Metodológicos	Utilización
Explicación magistral	X
Ejercicio guiado individual	X
Ejercicio guiado grupal	X
Repaso oral con preguntas a alumnos	X
Repaso con web/app con preguntas a alumnos (tipo	X



kahoot, plickers...)	
Ejercicio con roles profesionales	X
Debate de tema concreto	X
Práctica demostrativa de técnicas y procesos	X
Práctica individual de técnicas y procesos	X
Práctica grupal de técnicas y procesos	X
Práctica con roles profesionales simulados (servicios internos)	X
Practica con roles profesionales reales (servicios externos)	X
Talleres/ charlas de profesionales	X
Aprendizaje basado en Proyectos	X
Otros (indicar cual utilizas):	

Las características específicas de los recursos metodológicos o metodología propia utilizados en este módulo son las que se detallan a continuación:

- **Explicación generalizada, preguntas intuitivas.**
- **Lluvia de ideas con explicación de pormenorizada de cada una de ellas, si se pueden llevar a cabo o no.,**
- **Realización y adaptación de las prácticas de taller acordes a las explicaciones realizadas.**



f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

MODELOS DE EVALUACIÓN

Los modelos de evaluación que se siguen en este módulo son los siguientes:

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	ETC - EVALUACIÓN TRIMESTRAL CONTINUA			EFC - EVALUACIÓN FINAL CONTINUA			IEC - IMPOSIBILIDAD EVALUACIÓN CONTINUA		
	EVC ON	NOMI N	POND %	EVCO N	NTMI N	POND %	EVCO N	NOMI N	POND %
Ejercicios	si		10	si		15			15
Trabajos	si		10	si		15	si		15
Prácticas	si		15	si		15			
Participación activa	SI		10	si					
Examen de contenidos	si		25	si		25	si		35
Examen de destrezas	si		30	si		30	si		35
			100%			100%			100%



- **EVCO.** Se aplica Evaluación Continua al instrumento (si/ no).
- **NOMIN.** El instrumento tiene nota mínima para poder hacer media positiva en la evaluación (nº nota/ no)
- **POND%.** Asignación del porcentaje de ponderación del instrumento (nº %).

- **Evaluación trimestral continua (ETC).** Se aplica cuando se acumulan el porcentaje de faltas determinado en el apartado anterior* o menos (x h) de faltas de asistencia (no justificadas o actividades no realizadas), del total de horas del módulo (horas del módulo x h).
- **Final continua (EFC).** Se aplica cuando no hayan superado la evaluación continua.
- **Imposibilidad de evaluación continua (IEC).** Se aplica cuando hayan acumulado faltas no justificadas o actividades no realizadas, que supongan más del 20% del total de las horas lectivas totales del módulo.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los instrumentos de evaluación señalados con una X, son los que van asociados al proceso de evaluación del módulo:

Instrumento	Descripción	Utilización
Ejercicios	Se proponen para verificar el grado de comprensión de los conocimientos adquiridos y la aplicación teórica de habilidades prácticas.	x
Trabajos	Se proponen para verificar el grado de aplicación de los conocimientos en un supuesto práctico.	X
Prácticas ** ***	Se proponen para verificar el grado de evolución y adquisición de actitudes, destrezas y competencias prácticas a nivel individual y grupal.	X



Participación activa	Se proponen para verificar el grado de esfuerzo, interés, compromiso y respeto del alumno con su proceso de aprendizaje y el entorno.	X
Examen de contenidos*	Se propone para verificar el grado de adquisición de conocimientos teóricos.	X
Examen de destrezas**	Se propone para verificar el grado de adquisición de destrezas y competencias prácticas a nivel individual.	X

(de teoría) **(solo en taller) * (las prácticas que se desarrollan semanalmente en los talleres)*

Los instrumentos de evaluación están determinados por las características y ponderación asociados al proceso de evaluación del módulo.

Criterios de Calificación

Los criterios de calificación asociados al módulo son los siguientes:

CRITERIOS GENERALES DE CALIFICACIÓN.

- **Entrega.** Todos los instrumentos de evaluación se realizarán o entregarán en el formato y fecha establecida por el profesor. En los casos de fuerza mayor, debidamente justificados (enfermedad, citación judicial, deber inexcusable...) mediante documento oficial, se valorará la posibilidad de realizar la entrega o la prueba en otra fecha propuesta por el profesor.
- **Escala de calificación.** Será para todos los instrumentos de evaluación, de 1 a 10, incluidos los procesos de evaluación de recuperación.
- **Redondeo.** Si el decimal de la nota está entre 0,01 y 0,49, la nota será redondeada al entero inferior. Si el decimal de la nota está entre 0,50 y 0,99, la nota será redondeada al entero superior. No se aplicará en la evaluación del módulo para alcanzar el 5.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PUNTUACIÓN ESPECÍFICOS POR INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Los criterios de evaluación asociados a cada instrumento de evaluación serán aplicados al proceso de evaluación del módulo y señalados a continuación (X):



EJERCICIOS

TIPO DE ACTIVIDADES		PUNTUACIÓN POR ACTIVIDAD			
X	En el aula	X	Valoración global		Valoración por apartados
X	Para casa	X	Valoración global		Valoración por apartados
Observaciones: se realizarán a lo largo del curso en formato escrito, oral o a través de herramientas digitales.					

TRABAJO

TIPO DE ACTIVIDADES		PUNTUACIÓN POR ACTIVIDAD			
x	En el aula	x	Valoración global		Valoración por apartados
x	Para casa	x	Valoración global		Valoración por apartados
Observaciones: se ponderarán en función de la dificultad.					

PRÁCTICAS

TIPO DE VALORACIONES		PUNTUACIÓN POR ACTIVIDAD			
x	Técnicas profesionales	x	Valoración global		Valoración por apartados
x	Destrezas profesionales	x	Valoración global		Valoración por apartados
x	Actitud profesional	x	Valoración global		Valoración por apartados



	Otra1:		Valoración global		Valoración por apartados
	Otra2:		Valoración global		Valoración por apartados
Observaciones: La práctica tanto del trabajo en el aula taller como de pruebas prácticas se valorará mediante rúbrica que el alumno conocerá previamente					

Participación activa					
Valoración de la participación activa		x	Global		Por Criterios
	CRITERIOS (a rellenar si la valoración es por criterios)	PUNTACIÓN POR CRITERIO			
X	Respeto. Tolerancia y respeto a los miembros de la comunidad educativa, a las decisiones del profesor, a las normas de seguridad e higiene, al medio ambiente, y uso correcto del material y género del centro, de la uniformidad y el aseo personal.	X	Valoración global		Valoración por apartados
X	Puntualidad. Llegar a las clases teóricas y prácticas a la hora establecida.	X	Valoración global		Valoración por apartados
X	Motivación. Integración y participación en el grupo, actitud positiva y predisposición para el aprendizaje.	X	Valoración global		Valoración por apartados
X	Iniciativa. Valoración crítica de las fuentes de información, la autonomía en la realización de	X	Valoración		Valoración por



	las tareas, trabajos y actividades encomendadas, de manera individual o colectiva.		global		apartados
X	Esfuerzo. Realización correcta y entrega puntual de trabajos la responsabilidad sobre el trabajo asignado.	X	Valoración global		Valoración por apartados

EXAMEN DE CONTENIDOS							
TIPO DE PREGUNTAS		PUNTUACIÓN POR PREGUNTAS					
X	Respuesta Larga		Igual para todas	x	Diferente según importancia		Preguntas mal contestadas SI restan
X	Respuesta Corta		Igual para todas	x	Diferente según importancia		Preguntas mal contestadas SI restan
X	Verdadero/ Falso	x	Igual para todas	x	Diferente según importancia	x	Preguntas mal contestadas SI restan
X	Respuesta Múltiple	x	Igual para todas	x	Diferente según importancia	x	Preguntas mal contestadas SI restan
	Ejercicios		Igual para todos	x	Diferente según importancia		Preguntas mal



							contestad as SI restan
	Otra1:						Preguntas mal contestad as SI restan
	Otra2:						Preguntas mal contestad as SI restan
Observaciones: Los exámenes se adaptarán en función de las características del grupo							
CANTIDAD ORIENTATIVA DE PREGUNTAS							
X	De 1 a 10 preguntas	x	De 1 a 50 preguntas		Hasta 100 preguntas		Más de 100 preguntas

EXAMEN DE DESTREZAS							
TIPO DE PREGUNTAS		PUNTUACIÓN POR PRUEBAS					
X	Teórico-prácticas		Igual para todas	x	Diferente según importancia		Pruebas mal realizadas SI restan
X	Prácticas		Igual para todas	x	Diferente según importancia		Pruebas mal realizadas SI restan
Observaciones:							



CANTIDAD ORIENTATIVA DE PRUEBAS Y/O PREGUNTAS				
X	De 1 a 10 preguntas		De 1 a 50 preguntas	
			Hasta 100 preguntas	
				Más de 100 preguntas

Planificación de las Actividades de Recuperación

Para la recuperación de los instrumentos asociados al módulo se establecen las siguientes actividades de recuperación, señaladas con una X:

RECUPERACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	ETC - EVALUACIÓN TRIMESTRAL CONTINUA				EFC - EVALUACIÓN FINAL CONTINUA				IEC - IMPOSIBILIDAD EVALUACIÓN CONTINUA			
	NOR E	EXC O	EXD E	ACT	NOR E	EXC O	EXD E	ACT	NOR E	EXC O	EXD E	ACT
Ejercicios												
Trabajos				X								X
Prácticas			X		X						X	
Participación activa	X											
Examen de contenidos						X				X		
Examen de			X				X				X	



destrezas												
• NORE. No es un instrumento recuperable (X). • EXCO. El instrumento se recupera con la superación de un examen de contenidos (X). • EXDE. El instrumento se recupera con la superación de un examen de destrezas (X). • ACT. El instrumento se recupera con la realización correcta de actividades: ejercicios o trabajo (X).												
Los alumnos con el módulo pendiente seguirán el modelo de evaluación señalado con una X.												
Alumnos de 2º curso con el módulo pendiente de 1º			ETC			EFC		X			IEC	
Alumnos de 2º curso en FCT con el módulo pendiente de 1º			ETC			EFC					IEC	
Alumnos que quieran subir nota												
Los alumnos que quieran pueden subir nota en Evaluación Continua								X	Si			No

Reclamaciones (Se puede poner como acuerdo de Departamento)

**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.
 - Corrección 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.



**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
aclaramientos 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.
- h) **EL 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 ESTOS CASOS.**

Número máximo de faltas de asistencia no justificadas o las actividades no realizadas que determinarán la imposibilidad de aplicar la evaluación continua

El número de faltas de asistencia o actividades no realizadas computadas con carácter anual para este módulo será el siguiente:

FALTAS DE ASISTENCIA ANUALES	Número	Porcentaje
Horas del módulo	235	100 %
Límite de máximo de horas computables para IEC	47	20 %
* (Describir, en caso de haber una situación especial de ampliación del porcentaje, expresando el porcentaje en forma de horquilla).		

El modelo de evaluación que se aplicará estará condicionado por la asistencia del alumno a clase y determinado por el número máximo de faltas de asistencia no justificadas o las actividades no realizadas, que computarán y determinarán, en cada módulo profesional, la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

Se considerará “actividad”:



Toda aquella acción docente de carácter pedagógico propuesta por el profesor, que tenga calificación individual o se califique de forma global, en otros apartados asociados (participación).

Son acciones docentes las prácticas, los ejercicios, los debates, la visualización de contenidos audiovisuales, los trabajos, talleres de ponentes externos o proyectos, entre otros, que sean realizados en el aula.

Las faltas de asistencia serán consideradas como:

No justificada computable para IEC. Las producidas sin causa justificada.

Justificada computable para IEC. Las no computables que excedan del porcentaje mínimo de asistencia establecido.

Justificada no computable para IEC. Médicos, juzgados, entrevistas, fallecimientos. Larga duración y hospitalizaciones (previa justificación por escrito de la entidad motivante de la falta).

h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

RECURSOS DIDÁCTICOS DE CARÁCTER DIGITAL QUE PERMITAN EL TRABAJO AUTÓNOMO DE LOS ALUMNOS, TANTO EN LA ENSEÑANZA PRESENCIAL COMO A DISTANCIA.

Recursos didácticos, soporte y uso de TIC

En este módulo se utilizarán los recursos didácticos y soporte señalados con una X:

Recursos Didácticos en papel	Utilizac ión
Libro de Editorial	
Apuntes/ Fotocopias complementarios	X
Documentación (temas y/o prácticas) proporcionada por el centro	
Documentación (temas y/o prácticas) de elaboración propia	X



Recursos Didácticos digitales	Utilizac ión
Libro de Editorial Digital	X
Apuntes/ Fotocopias complementarios	X
Documentación (temario y/o prácticas) proporcionada por el centro	
Documentación (temario y/o prácticas) de elaboración propia	X
Videos y/o audios de internet	X
Videos y/o audios de elaboración propia	X
Programas y/o apps específicas de la especialidad profesional	X
Programas y/o apps genéricas para el aprendizaje virtual	X
Páginas de contenido didáctico	X
Recursos soporte digitales	Utilizac ión
Plataforma Educacyl/ Office 365 (Paquete office y otras aplicaciones)	X
Plataforma Moodle	X
Otras plataformas, paquetes ofimáticos y entornos virtuales (Google, Apple...)	X
PC de Aula	X
Móvil/ Tablet	X
Cañón retroproyector/ Pizarra Digital/ Smart TV	X
Recursos soporte no digitales	Utilizac ión



Pizarra	X
Biblioteca	
Materias primas	X
Aula taller cocina	X
Aula taller pastelería	X
Aula taller cafetería - restaurante	
Aula taller de Alojamiento	

En este módulo se utilizarán los siguientes recursos bibliográficos, como referencia de contenidos o como complemento a los mismos, siendo los siguientes:

Recursos Bibliográficos de referencia de contenidos	Utilización
Libro obligatorio*:	
Libro recomendado: Bibliografía adaptada al módulo para la realización e trabajos, ...	X
Temario propio	X
Temario de centro	
Temario de cursos de Formación de Profesorado	

**debe estar previamente aprobado por el departamento*

Recursos Bibliográficos como complementos de contenidos
Procesos básicos de producción culinaria. Paraninfo - Armendariz Sanz, José Luis

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.



Actividades complementarias y extraescolares propuestas durante el desarrollo del curso para este módulo son las siguientes:

DEPARTAMENTO	ACTIVIDADES	Duración	Trimestre
HOT	VISITA A ALGUN RESTAURANTE LOCAL	4	2
HOT	VISITA DE ALGUN COCINERO AL CENTRO	2	2
HOT	VISITA A ALGUNA FERIA ALEMENTARIA	4	1 y 3

j) 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 interprete 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**

- Realización de elaboraciones en casa y realización de una foto de la elaboración. Revisión de las fotos por el profesor.
- Búsqueda de recetas de elaboraciones similares.
- Actividades de tutorización entre iguales.
- ...

Actividades de ampliación

- **CONTENIDOS TEÓRICOS**

- Realizar trabajos de profundización de diferentes contenidos.
- ...

- **CONTENIDOS PRÁCTICOS**

- Realizar trabajos de profundización de diferentes procesos prácticos.
- Búsqueda de recetas de elaboraciones similares.
- Actividades de tutorización entre iguales.
- ...

k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN (modelo plan recuperación).

Procedimiento de evaluación:

En el caso de alumnos que sean evaluados en SEGUNDA EVALUACIÓN FINAL DE PRIMER CURSO, se aplicará el criterio que se establezca en el Plan de Recuperación correspondiente, que será elaborado después de la sesión de evaluación PRIMERA FINAL de PRIMER CURSO, este plan de recuperación será individualizado a cada alumno.

Se tendrán en cuenta como contenido de trabajo los contenidos mínimos del módulo.

Instrumentos y criterios de calificación

El alumno tendrá que realizar un trabajo completo de investigación sobre los contenidos del módulo de obligada entrega y donde deberá tener una nota mínima de 5.

Se realizará una prueba teórico-práctica, basada en los contenidos mínimos expuestos anteriormente.

Dichas pruebas se calificarán con un máximo de 10 puntos, que serán distribuidos de la siguiente manera:

- Prueba teórica: 40%
- Prueba práctica: 50%
- Trabajo: 10%

Para hacer media deben obtener una nota mínima de 4 puntos sobre 10 en cada parte.

3. Plan de fomento de la lectura.

Referente al fomento de la lectura, es fundamental incidir en el tema y demostrar la importancia de la relación de la teoría con la práctica, así como de los conocimientos con el desarrollo profesional futuro que pueda realizar el alumnado. Por lo que debemos demostrarles, lo constructivo que resulta la lectura en su futura cualificación y buscar como hacer que alumnos más negativos hacia este tema, entren al mundo de la lectura, mediante recomendaciones de libros atractivos, actuales, dinámicos y que ellos puedan ver como constructivamente les son útiles.



Dentro del Plan de fomento a la Lectura, se pretende como objetivos específicos:

- **Trabajar la competencia lectora, para que el alumno mejore su vocabulario, cometa menos faltas de ortografía y comprenda mejor las normas, manuales o instrucciones técnicas de una empresa.**
- **Fortalecer el espíritu crítico del alumno, enriqueciendo base de conocimiento; necesaria para trabajos que requieren el trato con personas de diversa índole.**
- **Realizar debates sobre las lecturas realizadas, analizando sus ilustraciones, criticarlo...**
- **Recomendar o no su lectura a otros colegas o amigos. A ser posible, sin obligación y con ganas de disfrutarlo.**
- **Crear en los alumnos el hábito de buscar en revistas diversas, artículos sobre cocina y gastronomía, para posteriormente debatirlos en clase.**

Para ello, se realizarán las siguientes actividades:

- **Lectura del libro de texto o apuntes proporcionados por la profesora sobre los contenidos del módulo.**
- **Lectura, análisis e interpretación de artículos relacionados con el mundo de la restauración. (Revistas especializadas, Internet, periódicos, etc.).**
- **Lectura de menús, recetas, cartas de platos y vinos, analizando el vocabulario técnico.**
- **Búsqueda de artículos de prensa y exposición de estos en clase.**
- **Identificar, estudiar y comprender términos culinarios poco frecuentes, así como el descubrimiento de nuevas técnicas y tecnologías.**



Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación según el Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Contenidos	Peso (%)	Instrumento de evaluación	Agente evaluador
1- Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones. (19%)	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	Vocabulario técnico culinario	2%	Prueba escrita	Profesor/a del módulo
	b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	Tipos de cocción: húmeda, seca, mixta	2%	Prueba escrita	Profesor/a del módulo
	c) Se han identificado y relacionado las técnicas con sus aplicaciones.	Aplicaciones prácticas de cada técnica	3%	Prueba práctica	Profesor/a del módulo
	d) Se han determinado las necesidades previas a cada técnica.	Preparación de ingredientes y equipos	1%	Lista de control	Profesor/a del módulo
	e) Se han identificado	Secuencia de ejecución de	2%	Observación directa	Profesor/a del



	fases y formas de operar.	técnicas			módulo
	f) Se han ejecutado las técnicas siguiendo procedimientos establecidos	Cocción de alimentos según técnica	3%	Prueba práctica	Profesor/a del módulo
	g) Se han valorado alternativas según resultados obtenidos.	Evaluación de resultados culinarios	2%	Rúbrica de producto final	Profesor/a del módulo
	h) Se han desarrollado procedimientos intermedios de conservación.	Técnicas de conservación temporal	2%	Estudio de caso	Profesor/a del módulo
	i) Se han realizado todas las operaciones según normativa higiénico-sanitaria.	Normas de higiene y seguridad	2%	Observación directa	Profesor/a del módulo
2-Realiza	a) Se han	Fondos, salsas,	4%	Observación	Profesor/a



elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. (19%)	descrito y clasificado las elaboraciones básicas.	masas, caldos, sofritos		directa	del módulo
	b) Se ha verificado la disponibilidad de elementos necesarios.	Ingredientes, utensilios, maquinaria	2%	Lista de control y observación directa	Profesor/a del módulo
	c) Se han ejecutado los procedimientos de elaboración.	Técnicas básicas de elaboración	4%	Rúbrica técnica	Profesor/a del módulo
	d) Se han determinado medidas de corrección.	Ajustes en caso de errores o desviaciones	3%	Rúbrica de producto	Profesor/a del módulo
	e) Se han aplicado procedimientos de conservación.	Refrigeración, congelación, envasado	3%	Prueba escrita	Profesor/a del módulo
	f) Se han cumplido las normas higiénico-sanitarias.	Higiene personal, limpieza de superficies	3%	Observación directa	Profesor/a del módulo



3-Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los procedimientos adecuados. (17%)	a) Se ha interpretado correctamente la información técnica.	Fichas técnicas, recetas, instrucciones	2%	Prueba escrita	Profesor/a del módulo
	b) Se han organizado y secuenciado las fases de elaboración.	Secuenciación de tareas culinarias	3%	Lista de control	Profesor/a del módulo
	c) Se ha verificado la disponibilidad de elementos.	Ingredientes, utensilios, maquinaria	1%	Observación directa	Profesor/a del módulo
	d) Se han ejecutado las tareas según procedimientos.	Elaboración de platos sencillos	2%	Prueba práctica	Profesor/a del módulo
	e) Se ha cumplido la normativa higiénico-sanitaria.	Higiene personal, limpieza, seguridad	2%	Lista de control	Profesor/a del módulo
	f) Se ha mantenido limpio y ordenado el	Organización del espacio de trabajo	2%	Observación directa	Profesor/a del módulo



	lugar de trabajo.				
	g) Se ha justificado el uso de la técnica según el alimento.	Relación técnica-alimento	2%	Rúbrica técnica	Profesor/a del módulo
	h) Se han aplicado procedimientos de conservación.	Técnicas básicas de conservación	1%	Estudio de caso	Profesor/a del módulo
	i) Se han realizado todas las operaciones según normativa.	Seguridad alimentaria y laboral	2%	Observación directa	Profesor/a del módulo
4-Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	a) Se han descrito y clasificado guarniciones y decoraciones.	Tipos de guarniciones y elementos decorativos	2%	Prueba escrita y observación directa	Profesor/a del módulo



(14%)

b) Se han adecuado a la elaboración principal.	Relación entre guarnición y plato principal	1%	Rúbrica de presentación	Profesor/a del módulo
c) Se ha verificado la disponibilidad de elementos.	Ingredientes, herramientas, materiales	2%	Lista de control	Profesor/a del módulo
d) Se han elaborado según procedimientos establecidos.	Técnicas básicas de guarnición y decoración	2%	Prueba práctica	Profesor/a del módulo
e) Se han aplicado procedimientos de conservación.	Conservación de guarniciones y decoraciones	2%	Estudio de caso	Profesor/a del módulo
f) Se ha cumplido la normativa higiénico-sanitaria.	Higiene y seguridad en la elaboración	2%	Observación directa	Profesor/a del módulo
g) Se han determinado medidas de corrección.	Ajustes en caso de errores	1%	Rúbrica final	Profesor/a del módulo



	h) Evaluación del resultado final	Valoración estética y funcional	2%	Rúbrica de producto final	<i>Profesor/a del módulo</i>
5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones. (14%)	a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.	Normas de decoración y presentación.	2%	Lista de control	<i>Profesor/a del módulo</i>
	b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	Presentación final	3%	Rúbrica de presentación	<i>Profesor/a del módulo</i>
	c) Se han relacionado y aplicado las	Técnicas de conservación	2%	Estudio de caso	<i>Profesor/a del</i>



técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos				<i>módulo</i>
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Ajustes en presentación	1%	Rúbrica final	<i>Profesor/a del módulo</i>
e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	Higiene y seguridad	3%	Observación directa	<i>Profesor/a del módulo</i>
f) Se han realizado todas las operaciones	Seguridad laboral	3%	Lista de control	<i>Profesor/a del</i>



	teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.				<i>módulo</i>
6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el	a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	Servicio en cocina	3%	Prueba escrita	<i>Profesor/a del módulo</i>
	b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	Mantenimiento de productos	2%	Observación directa	<i>Profesor/a del módulo</i>
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para	Elementos necesarios	2%	Lista de control	<i>Profesor/a del módulo</i>



servicio en
cocina,
valorando sus
implicaciones
en los
resultados
finales y en la
satisfacción del
cliente.

(17%)

el desarrollo del servicio.				
d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.	Documentación técnica	1%	Prueba escrita	<i>Profesor/a del módulo</i>
e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los	Ejecución en servicio	3%	Observación directa	<i>Profesor/a del módulo</i>



	procedimientos establecidos.				
	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	Higiene en cocina	3%	Lista de control	<i>Profesor/a del módulo</i>
	g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.	Presentación en servicio	2%	Rúbrica de servicio	<i>Profesor/a del módulo</i>
	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.	Prevención de riesgos	1%	Observación directa	<i>Profesor/a del módulo</i>



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Educación

ANEXO I. Modificación de la Programación

Motivo de la Modificación	
Fecha de la Modificación	
Apartado de la Modificación (marcar con una x)	
Número máximo de faltas de asistencia no justificadas o las actividades no realizadas que determinarán la imposibilidad de aplicar la evaluación continua	
Procedimientos de Evaluación	
Criterios de Evaluación	
Criterios de Calificación	
Planificación de las actividades de recuperación	
Descripción de la Modificación Introducida	
Vºbº de la Modificación por el Jefe de Departamento (introducir captura de pantalla del Vºbº)	



SECUENCIACIÓN DE LA COMPETENCIA DIGITAL DE LA FP BÁSICA

NIVEL/INDICADORES	GRADO DE CONSECUCIÓN			
	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.				
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.				
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.				
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.				

Título Profesional Básico en Cocina y Restauración
PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL
APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS
PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN
CÓDIGO 3036
I.E.S. MERINDADES DE CASTILLA
CURSO: 2025-2026



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

- a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.
- b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.
- c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.
- d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.
- e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.
- f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.
- g) EL 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 ESTOS CASOS.
- h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.
- i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.
- j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.
- k) PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN (No en Cursos de Especialización).

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL APROVISIONAMIENTO Y
CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN código3036**

ÍNDICE

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.....	2
b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS. (Articulado y Anexos de Reales Decretos que regulan el título).....	3
c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (verificar con ANEXO II del Plan de Formación de FFE según ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León)	11
d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.....	13
e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR	14
f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.	15
g) EL 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 ESTOS CASOS.....	17
h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	17
i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.....	18
j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	20
k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN (modelo plan recuperación).	20
ANEXO I - CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL	29

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL
APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA
MANIPULACIÓN - CÓDIGO 3036

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

MÓDULO PROFESIONAL:	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación (3036)
Familia profesional:	Hostelería y Turismo
Ciclo formativo:	Título Profesional Básico en Cocina y Restauración (HOT01B)
Nivel del ciclo formativo:	Grado Básico (Grado D – nivel 1)
Duración del Ciclo formativo:	2.000 horas
Duración del Módulo profesional:	103 horas totales / 3 hora semanal
Curso:	1º
Unidades de Competencia asociadas:	UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. Incompletas UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering. UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.
Catálogo de títulos en modalidad presencial de la Junta de Castilla y León:	https://www.educa.jcy.es/fp/es/catalogo-titulos-modalidad-presencial/titulos-grado-basico/cocina-restauracion

b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS. (Articulado y Anexos de Reales Decretos que regulan el título)

La finalidad del Título Profesional Básico en Cocina y Restauración es formar profesionales capaces de realizar actividades básicas de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como la atención al cliente en establecimientos de restauración. Los egresados pueden trabajar como auxiliares en cocina, bar o sala, y el título también les permite acceder a ciclos de grado medio

Este módulo contiene la formación necesaria para el conocimiento, la valoración y la aplicación de las normas higiénico sanitarias y de protección medioambiental, las relacionadas con los espacios de producción, el equipamiento, las materias primas y los manipuladores de alimentos, así como la recepción de las materias primas, la caracterización de éstas y su conservación.

Por las características de este módulo profesional, se hace evidente su transversalidad al resto de módulos profesionales del Título Profesional Básico en Cocina y Restauración, en lo referente a contenidos procedimentales y actitudinales.

Las competencias profesionales asociadas, los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos se recogen en la legislación que regula el Título Profesional Básico en Cocina y Restauración.

- Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas ([BOE 28/05/2024](#)).
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional ([BOE 22/7/2023](#)).
- 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 ([BOE18/06/2014](#)).
- Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación ([BOE 05/03/2014](#)).
- ORDEN EDU/1285/2024, de 26 de noviembre, por la que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado básico, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 1, del sistema de formación profesional, conducente a la obtención de los títulos de Técnico Básico y Graduado en Educación Secundaria Obligatoria, en la Comunidad de Castilla y León ([BOCYL 02/12/2024](#)). (Anexo II. Apartado 11)
- 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 ([BOCYL 23/06/2014](#)).
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES que este módulo contribuye a alcanzar:

El **Título Profesional Básico en Cocina y Restauración** desarrolla competencias profesionales, personales y sociales orientadas a la realización de operaciones básicas en cocina, servicio y atención al cliente, aplicando normas de higiene, seguridad, calidad y sostenibilidad. Capacita para preparar, elaborar y presentar alimentos y bebidas sencillas, colaborar en servicios de restauración y catering, y mantener los espacios y equipos en condiciones óptimas. Además, fomenta la autonomía, la responsabilidad y el trabajo en equipo, así como la comunicación eficaz en lengua castellana y extranjera. Promueve también la resolución de problemas cotidianos, el uso de las tecnologías de la información, el respeto a la diversidad cultural y al medio ambiente, la adaptación a los cambios tecnológicos y la participación activa y responsable en el entorno laboral y social con espíritu emprendedor.

Este módulo contiene la formación necesaria para el conocimiento, la valoración y la aplicación de las normas higiénico sanitarias y de protección medioambiental, las relacionadas con los espacios de producción, el equipamiento, las materias primas y los manipuladores de alimentos, así como la recepción de las materias primas, la caracterización de éstas y su conservación.

Por las características de este módulo profesional, se hace evidente su transversalidad al resto de módulos profesionales del Título Profesional Básico en Cocina y Restauración, en lo referente a contenidos procedimentales y actitudinales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación que se recogen en el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos y se fijan sus enseñanzas mínimas:

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.

z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social

Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, determina que el la formación módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo **a), b) y f)**; y, las competencias profesionales, personales y sociales **a), b) y g)** del título. Además, se relaciona con los objetivos **t), u), v), w), x), y) y z)**; y las competencias **t), u), v), w), x), y) y z)** que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones, los procedimientos, legislación y peligros asociados a éstos.
- Las buenas prácticas higiénicas, la normativa general de higiene aplicable a la actividad y las alteraciones y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene y la aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos.
- Reducción de consumos de impacto ambiental, recogida de residuos, reutilización y reciclado.
- La recepción, almacenaje y conservación de materias primas en cocina.
- Los riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) en Formación Profesional son las **capacidades, conocimientos, destrezas y competencias** que el alumnado debe **demostrar al finalizar un proceso formativo**, expresadas en términos de lo que **es capaz de hacer, comprender o aplicar** en contextos reales o simulados de trabajo; constituyen las **metas concretas del aprendizaje** y sirven como **referente para la programación y la evaluación competencial**. Los RA de este módulo son:

RA1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

RA2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

RA3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

RA4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados. Criterios de evaluación.

RA5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

RA6. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.

RA7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE) Los **criterios de evaluación** en Formación Profesional son los **parámetros que permiten determinar en qué medida el alumnado ha alcanzado los resultados de aprendizaje y las competencias profesionales, personales y sociales previstas**. Actúan como **indicadores observables y medibles** que concretan el nivel aceptable de logro, orientan la **selección de contenidos, metodologías y contextos de aprendizaje**, y aseguran una **evaluación objetiva, coherente y centrada en el desarrollo competencial**. Los CE de este módulo asociados a cada RA son:

RA1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

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

RA2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

RA3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

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

RA4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados. Criterios de evaluación.

Criterios de evaluación:

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

RA5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación:

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

RA6. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.

Criterios de evaluación:

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

RA7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.

Criterios de evaluación:

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

CONTENIDOS de un módulo de Formación Profesional son el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que contribuyen al logro de sus objetivos y a la adquisición de competencias.

Los contenidos de este módulo profesional son los que se recogen en 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 y que se desarrollaran a través de las siguientes Unidades de Trabajo establecidas basándose en la normativa existente, en los RA y los CE.

UT 1. Limpieza y desinfección de utillaje, equipo e instalaciones

- Concepto y niveles de limpieza
- Normativa sobre la limpieza de instalaciones
- Procesos y productos de limpieza y desinfección
- Control de plagas: desinsectación y desratización

UT 2. Buenas prácticas higiénicas

- Normativa general de higiene de los alimentos
- Alteración y contaminación de los alimentos
- Sistemas de autocontrol

UT 3. Guía de buenas prácticas medioambientales

- Las guías de buenas prácticas y la actividad de hostelería.
- Recursos materiales empleados.
- Desarrollo de la actividad
- Emisiones de residuos generados
- Prácticas incorrectas
- Prácticas correctas
- Gestión de espacios

UT 4. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

- Introducción al envasado y la conservación de géneros
- Fases de recepción
- Procesos intermedios
- Productos terminados
- Distribución de géneros en las cámaras
- Métodos habituales de conservación de alimentos.

UT 5. Recepción de materias primas.

- Materias primas
- Identificación y etiquetado de los productos alimentarios
- Distintivos de calidad
- Presentaciones comerciales.

UT 6. Economato y bodega

- Qué son el economato y la bodega.
- Recepción de géneros
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción

Los contenidos de este módulo se encuentran desarrollados en el Anexo I de este documento.

Contenidos actitudinales comunes a todas las unidades de trabajo anteriores.

- Interés, colaboración y trabajo en equipo, mostrando responsabilidad, iniciativa y disposición para aprender y mejorar continuamente.
- Respeto a normas y procedimientos, incluyendo protocolos técnicos, higiénico-sanitarios, ambientales y de seguridad.
- Orden y precisión en el desarrollo del trabajo, manteniendo el puesto limpio y organizado.
- Cuidado del material, utillaje y maquinaria, así como uso adecuado del uniforme y ropa laboral.
- Compromiso con la calidad, la excelencia, el crecimiento personal y el gusto por el trabajo realizado.
- Buena comunicación y habilidades sociales, actuando con diligencia, criterio y autonomía ante diferentes situaciones o problemas.

c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

El resultado de aprendizaje elegido para que los alumnos desarrollarán en las prácticas es: ***“3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos”***. Este RA será evaluado en un 60% por el profesor del módulo y en un 40% por la empresa en la que el alumnado desarrolle las FFE en el segundo curso del Título Profesional Básico en Cocina y Restauración al que pertenece este módulo.

DECISIÓN DE CURSO PARA EL CICLO BÁSICO DE COCINA Y RESTAURACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 6 DE UN TOTAL DE 47 RESULTADOS DE APRENDIZAJE (12,77%)

3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación

RA3. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos

3035. Procesos básicos de producción culinaria

RA2-Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos

3034. Técnicas elementales de preelaboración

RA3: Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas

3005. Atención al cliente

RA4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.

3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas

RA2-Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

3037. Técnicas elementales de servicio

RA4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

NO SE LLEVA NINGÚN R.A. A LAS EMPRESAS DE LOS SIGUIENTES MÓDULOS:

- Proyecto Intermodular de Aprendizaje Colaborativo para Grado Básico
- Itinerario personal para la empleabilidad en los ciclos formativos de Grado Básico
- 3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering

Curso	Módulo	Centro	Empresa	Resultados de Aprendizaje	Empresa 1
1º	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	☒	☒	RA1: Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos RA2: Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos RA3: Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos RA4: Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados RA5: Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental RA6: Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas RA7: Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento	☐ RA1 ☐ RA2 ☒ RA3 ☐ RA4 ☐ RA5 ☐ RA6 ☐ RA7
1º	Itinerario personal para la empleabilidad en los ciclos formativos de Grado Básico	☐	☐		
1º	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	☐	☐		
1º	Procesos básicos de producción culinaria	☒	☒	RA1: Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones RA2: Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos RA3: Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos RA4: Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación RA5: Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones RA6: Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones	☐ RA1 ☒ RA2 ☐ RA3 ☐ RA4 ☐ RA5 ☐ RA6
1º	Técnicas elementales de preelaboración	☒	☒	RA1: Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas RA2: Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento RA3: Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas RA4: Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas RA5: Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar	☐ RA1 ☐ RA2 ☒ RA3 ☐ RA4 ☐ RA5
2º	Atención al cliente	☒	☒	RA1: Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación RA2: Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico RA3: Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas RA4: Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación	☐ RA1 ☐ RA2 ☐ RA3 ☒ RA4
2º	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	☒	☒	RA1: Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas RA2: Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento RA3: Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas RA4: Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas RA5: Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo	☐ RA1 ☒ RA2 ☐ RA3 ☐ RA4 ☐ RA5
2º	Proyecto Intermodular de Aprendizaje Colaborativo para Grado Básico	☐	☐		
2º	Técnicas elementales de servicio	☒	☒	RA1: Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas RA2: Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restauración RA3: Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio RA4: Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo RA5: Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio	☐ RA1 ☐ RA2 ☐ RA3 ☒ RA4 ☐ RA5

12.77% RA Seleccionados

Éstos RA a FEE pueden sufrir variaciones dependiendo de la empresa a la que acudan y las necesidades organizativas de estar en una zona rural con dificultad de encontrar empresas interesadas.

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Trimestre	Título UT	RA	Fechas y sesiones	Horas
1º	UT 1. Limpieza y desinfección de utillaje, equipo e instalaciones	RA1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	SPTIEMBRE Y OCTUBRE	12
	UT 2. Buenas prácticas higiénicas	RA2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	18
	Introducción, evaluaciones y repasos			3
2º	UT 3. Guía de buenas prácticas medioambientales	RA4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados. Criterios de evaluación. RA6. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.	ENERO Y FEBRERO	13
	UT 4. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados	RA3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos. (1/2)	MARZO	19
	Introducción, evaluaciones y repasos			3
3º	UT 5. Recepción de materias primas	RA7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento. RA5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	ABRIL Y MAYO	19
	UT 6. Economato y bodega	RA3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos. (1/2)	MAYO Y JUNIO	10
	Evaluaciones y recuperaciones prácticas y teóricas			6
TOTAL				103

Las horas asignadas al módulo en la ORDEN EDU/1285/2024, de 26 de noviembre, por la que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado básico, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 1, del sistema de formación profesional, conducente a la obtención de los títulos de Técnico Básico y Graduado en Educación Secundaria Obligatoria, en la Comunidad de Castilla y León ([BOCYL 02/12/2024](#)). (Anexo II. Apartado 11), son 103 horas.

El orden de la temporalización podrá sufrir variaciones, en función de las necesidades de los servicios ofrecidos en el restaurante pedagógico y la adquisición de las materias primas según temporada, siempre en busca de una mayor optimización de los recursos.

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

Métodos pedagógicos (estilos, estrategias y técnicas de enseñanza):

La metodología del módulo de Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación en la Formación Profesional Básica de Cocina y Restauración tiene un carácter activo, práctico y globalizador. Se orienta al desarrollo de competencias profesionales, personales y sociales, buscando que el alumnado alcance madurez profesional, autonomía y capacidad de inserción laboral, integrando la formación técnica, actitudinal y creativa. El aprendizaje parte de la práctica diaria y se dirige a la resolución de problemas reales, con un enfoque procedimental que fomenta la creatividad, el trabajo en equipo y el respeto por la cocina tradicional y sostenible.

La metodología se fundamenta en la **flexibilidad y la adaptación al nivel y a las necesidades del alumnado**, presentando un carácter globalizador que combina los aspectos teóricos, prácticos y actitudinales. Además, se promueven valores como la igualdad, el respeto, la sostenibilidad y la prevención de riesgos laborales, favoreciendo aprendizajes funcionales y significativos conectados con el entorno profesional.

El proceso de enseñanza combina las **explicaciones del profesorado con metodologías activas** que sitúan al alumnado como protagonista de su aprendizaje. Entre ellas se incluyen el aprendizaje cooperativo y el aprendizaje por descubrimiento, basado en problemas o retos. Estas estrategias fomentan la autonomía, la motivación y la participación activa. El alumnado participa en simulaciones de puestos de trabajo y servicios reales en el restaurante del centro, diseña y justifica elaboraciones gastronómicas y analiza críticamente su propio trabajo para detectar errores y proponer mejoras.

Las actividades didácticas se estructuran de forma progresiva. Las **actividades iniciales** sirven para introducir los temas y motivar al grupo mediante debates o lluvias de ideas. Las **actividades de enseñanza-aprendizaje** se centran en la práctica de técnicas de aprovisionamiento, conservación y manipulación de alimentos tanto en el aula como en el taller de cocina. Las **actividades de consolidación** permiten repasar y comprobar el grado de comprensión de los contenidos, mientras que las de refuerzo ofrecen planes de trabajo personalizados para quienes necesiten recuperar aprendizajes.

El trabajo se organiza combinando **tareas individuales y grupales**, generalmente en equipos de dos a cuatro personas. Se utilizan el aula teórica o de informática (TIC) y el taller-cocina, ambos equipados y adaptados a las normativas de higiene y seguridad.

Las tecnologías de la información y la comunicación se integran de manera habitual en el desarrollo del módulo. Se emplean para la elaboración de documentos, así como para la creación de presentaciones y la visualización de vídeos formativos. También se utilizan herramientas colaborativas como Teams,

Google Drive o el correo educativo de la Junta de Castilla y León, además de recursos interactivos como Kahoot, Quizizz o Edpuzzle, que favorecen la participación y el aprendizaje significativo.

A lo largo del proceso formativo, se promueven **actitudes profesionales fundamentales** como la calidad y el rigor en el trabajo, la higiene y la prevención de riesgos, el orden y la limpieza, el consumo responsable, la sostenibilidad y el respeto hacia los compañeros, el profesorado y el entorno laboral. Todo ello contribuye al desarrollo integral del alumnado, facilitando su inserción profesional y su crecimiento personal.

El módulo se imparte en tres sesiones semanales durante los dos primeros trimestres del curso, garantizando una práctica constante y continuada.

f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado

Evaluación	Instrumentos	%
1ª	Prueba escrita	50
	Portfolio de actividades	30
	Prueba práctica y contenidos actitudinales	20
	TOTAL	100
2ª	Prueba escrita	50
	Portfolio de actividades	30
	Prueba práctica y contenidos actitudinales	20
	TOTAL	100

Los criterios de evaluación que conforman los resultados de aprendizaje se dividirán de acuerdo a las ponderaciones que se les otorga en la tabla que se encuentra al final de este documento.

Criterios de calificación de los módulos

La evaluación de este módulo profesional se llevará a cabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua.

Al comienzo del curso se informará a los alumnos/as tanto de los criterios de evaluación como de calificación que se aplicarán en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

La calificación de cada trimestre será de 0 a 10 puntos y se obtendrá de la aplicación de los instrumentos y criterios fijados. Será necesario obtener al menos una calificación de 5 puntos para aprobar el trimestre o el curso en su caso.

Tanto en las pruebas escritas como en los ejercicios y supuestos prácticos deberá ir indicada la valoración de cada pregunta o supuesto.

Para obtener la calificación final se realizará el redondeo de la siguiente forma: cuando la parte decimal de la nota sea igual o superior a 5, el redondeo será por exceso, en caso contrario se realizará por defecto.

Durante el examen, aquellos alumnos que sean sorprendidos copiando o realizando actividades impropias de este tipo de pruebas, suspenderán automáticamente el módulo en la evaluación. La superación de la evaluación podrá hacerse a través de la realización del examen de recuperación correspondiente. Si este hecho sucediera en un examen final, supondrá el suspenso del módulo al completo.

Para el cálculo de la calificación en la evaluación 1a final que figurará en el acta, se tendrán en cuenta los porcentajes de los resultados de aprendizaje y de sus criterios de evaluación.

A lo largo del curso al alumnado se le evaluará un mínimo de dos veces, al menos una vez por cada trimestre del curso. Los criterios que se seguirán para dicha evaluación serán los siguientes:

1.- CONTENIDOS TEÓRICOS: Se realizará al menos una prueba teórico-práctica a lo largo de cada trimestre, sobre todos los contenidos teóricos impartidos. Se propone para verificar el grado de adquisición de conocimientos teóricos.

2.- PORTFOLIO DE ACTIVIDADES: El alumnado deberá presentar un conjunto de actividades que se propongan durante el curso. Se proponen para verificar el grado de evolución y adquisición de actitudes, destrezas y competencias prácticas a nivel individual y grupal, el grado de comprensión de los conocimientos adquiridos y la aplicación teórica de habilidades prácticas y el grado de aplicación de los conocimientos en un supuesto práctico.

3.- CONTENIDOS PRÁCTICOS Y ACTITUDINALES: Se realizarán pequeñas pruebas prácticas a lo largo de cada trimestre en las que el alumnado deberá aplicar las técnicas y aprendizajes adquiridos. Se propone para verificar el grado de adquisición de destrezas y competencias prácticas a nivel individual y para llevar a cabo la valoración se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Organización del trabajo.
- La limpieza en el desarrollo.
- La utilización correcta de materiales y maquinaria, herramienta y utillaje.
- Destreza y el tiempo empleado.

Así como las competencias actitudinales para poder verificar el grado de esfuerzo, interés, compromiso y respeto del alumno con su proceso de aprendizaje y el entorno.

- Respeto. Entendido como tolerancia y discreción hacia los miembros de la comunidad educativa, a las decisiones del profesor, a las normas de seguridad e higiene en el trabajo y con el medio ambiente, como el uso correcto del material del centro, el uso racional de las materias primas, la correcta uniformidad y aseo personal.
- Puntualidad. Entendida como la llegada a las clases teóricas y prácticas a la hora establecida.
- Motivación. Entendida como la participación, la integración y participación en el grupo, la actitud positiva y predisposición para el aprendizaje.
- Iniciativa. Entendida como la valoración crítica de las fuentes de información, la autonomía en la realización de las tareas, trabajos y actividades encomendadas, de manera individual o colectiva.
- Esfuerzo. Entendido como la realización correcta y entrega puntual de trabajos la responsabilidad sobre el trabajo asignado

Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

El proceso y los plazos para presentar y resolver reclamaciones sobre las calificaciones de las evaluaciones trimestrales serán los siguientes:

- El alumnado o su padre/madre o representante legal deberán presentar una reclamación por escrito al tutor/a del grupo, que actúa como coordinador/a de la Junta de Evaluación, en un plazo de dos días lectivos desde la publicación de las notas.
- El tutor/a recabará la información necesaria y elaborará una respuesta por escrito a la solicitud presentada.

Las reclamaciones sobre las calificaciones finales se registrarán por lo establecido en el *Artículo 15. Reclamaciones sobre las calificaciones y otras decisiones*. de la ORDEN EDU/1103/2014, de 17 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica del alumnado que curse las enseñanzas de Formación Profesional Básica en la Comunidad de Castilla y León ([BOCYL 22/12/2014](#)), y se modifica la Orden EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, 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 ([BOCYL 17/12/2008](#)) y por ello el *Artículo 25. Reclamaciones sobre las calificaciones*.

g) EL 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 ESTOS CASOS.

La evaluación de este Módulo Profesional se llevará acabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua. La **faltas de asistencia no justificadas o las actividades no realizadas** que supere el 20% (20h) supondrán la pérdida de la evaluación continua. En este caso los alumnos deberán acudir a una recuperación del módulo y de los resultados de aprendizaje que éste engloba que consistirá en la realización de una prueba y la entrega de un portfolio de actividades. El peso de dichas pruebas será dividido por resultados de aprendizaje y será el siguiente:

- Examen teórico o prueba de contenidos 60%
- Portfolio de actividades 40%

Se entenderá por *actividad* toda acción formativa de carácter pedagógico propuesta por el profesorado, que pueda ser objeto de evaluación individual o formar parte de la valoración global de otros apartados (como la participación). Incluye, entre otras, la realización de ejercicios, debates, visionado de materiales audiovisuales, elaboración de trabajos, participación en talleres impartidos por ponentes externos o el desarrollo de proyectos dentro del aula, etc.

h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Los recursos utilizados en el proceso de enseñanza son vitales y aunque muchos vienen establecidos en el documento que establece el Título Profesional Básico en Cocina y Restauración, siempre existe cierta autonomía para elegir otros muchos recursos innovadores y formativos que aporten motivación y faciliten el desarrollo de capacidades y habilidades del alumnado.

Recursos didácticos: Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes que podría facilitar el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

- Libro de texto (recomendado): *Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación* de José Luis Armendáriz Sanz en la editorial Paraninfo.

Materiales y recursos para el alumno: Dada la naturaleza propia de estos estudios, los alumnos deben disponer del siguiente material:

- Apuntes que podría facilitar el profesor.
- Cuaderno de trabajo y material de escritura.
- También se invita al alumnado a usar recursos informáticos para acceder a webs, libros o revistas relacionados con el mundo gastronómico.
- Para la asistencia a las clases prácticas los alumnos deben cumplir con las normas de uniformidad y poseer el equipamiento y las herramientas marcadas por el departamento de hostelería

Materiales y recursos para el profesor:

- Cuaderno del profesor.
- Apuntes y material de apoyo.
- Vídeos o programas de televisión para hacer actividades como RTVA/Atresmedia a la carta con programa realities de cocina y limpieza de casa. También YouTube con vídeos informativos.

Espacios y Equipamientos:

- Aulas polivalentes para las sesiones teóricas y aula de informática con conexión a Internet y dispositivos audiovisuales comunes o pantalla virtual.
- Taller de cocina y office
- Taller de restaurante y bar

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Las actividades extraescolares coinciden con las propuestas por el departamento de Hostelería y Turismo. Se muestran en la siguiente tabla, pese a que no se llevarán a cabo todas ellas:

FECHA	ACTIVIDAD	1ºFPGB
Octubre	San Sebastián Gastronomika	X
Octubre	Soria Gastronómica	X
Octubre	Jornadas Micológicas de Panticosa. XXIII Jornadas Micológicas del Parque Natural Los Alcornocales de Jimena de la Frontera. Busca setas	X
Noviembre	Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid	X
Noviembre.	Focus Bilbao	X
Noviembre	Feria Agrícola, Ganadera y de la Patata de Quincoces de Yuso	X
Noviembre	Gastrónoma Valencia	X

Noviembre	Intur: Valladolid	X
Noviembre	Fibar: Valladolid	X
Noviembre	Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid	X
Noviembre o diciembre	Curso de barista en instalaciones FRL	X
Diciembre	Visita a obradores/panaderías locales de la zona (Iñigo, Menesa, La Dolce vita...)	X
Diciembre o enero	Visita a mantequería las NIEVES	X
Enero	Madrid Fusión	X
Febrero	INTERSICOP Madrid	X
Marzo	Cinegética Internacional Hunting Fair. IFEMA Madrid-Madrid.	X
Abril	Expo Degusta. Cáceres.	X
Abril	Salón gourmet Madrid	X
Sin determinar	Forum Gastronómico de Barcelona	X
Sin determinar	FEHISPOR, Feria Hispano Portuguesa	X
Sin determinar	FIBAR. Valladolid.	X
Sin determinar	Alimentaria Barcelona.	X
Sin determinar	Fábrica de Morcilla Los Ríos	X
Sin determinar	Visita a papas los Leones	X
Sin determinar	Visita a establecimientos de la zona: bares, restaurantes, etc.	X
Sin determinar	Asistencia a ferias regionales y nacionales del sector	X
Sin determinar	Visita a una fábrica de cervezas	X
Sin determinar	Visita a una fábrica de vinos	X
Sin determinar	Visita a un matadero	X
Sin determinar	Visita a una empresa de catering	X
Sin determinar	Visita a empresa agroalimentaria	X
Sin determinar	Visita a fábrica de encurtidos, patatas, ...	X
Sin determinar	Visita a fábrica de licores	X
Sin determinar	Charlas con profesionales del sector	X
Sin determinar	Charlas sobre intolerancias y alérgenos, nueva normativa 1169/2011	X
Sin determinar	Campeonatos y exhibiciones de distintos profesionales del sector	X
Sin determinar	Salida en bicicleta a conocer monumentos, establecimientos locales	X
Sin determinar	Concursos	X

Sin determinar	Visita a conserveras Espinosa	X
Sin determinar	FIN DE CURSO CON POSIBLE PERNOCTACIÓN	X
Sin determinar	Visita a establecimientos de la zona: bares, restaurantes, etc.	X
Sin determinar	Visita a otras escuelas de cocina	X
Sin determinar	Charla sobre normativa de bibliografía	X
Sin determinar	Visita a bodegas Logroño	X
Sin determinar	Curso de barista en instalaciones FRL o Gometero	X

j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La presente Programación Didáctica se fundamenta en un enfoque flexible e inclusivo que busca ajustarse a las diferencias individuales del alumnado, ofreciendo una enseñanza personalizada que atienda a sus características, intereses, capacidades y ritmos de aprendizaje. Este planteamiento pretende superar prácticas pedagógicas uniformes, promoviendo una formación equitativa e inclusiva, alineada con los principios del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se regula la ordenación del sistema de Formación Profesional, especialmente en los artículos 3, 15, 16 y 18.

En la actualidad, ningún alumno o alumna matriculado requiere medidas específicas. No obstante, si durante el curso se detectasen necesidades educativas, se aplicarán las medidas contempladas en la normativa vigente y las orientaciones del Departamento de Orientación.

La atención a la diversidad se orienta a garantizar el derecho a la educación y la igualdad de oportunidades, promoviendo la inclusión educativa y social. Se prioriza un acompañamiento personalizado que facilite la inserción laboral satisfactoria del alumnado, desarrollando competencias transversales y profesionales clave para la empleabilidad. El seguimiento individualizado permitirá detectar dificultades, ajustar las medidas de apoyo y favorecer el desarrollo integral del alumnado.

Se adoptarán metodologías activas y participativas que favorezcan la inclusión, el aprendizaje significativo y el desarrollo competencial. Entre ellas: aprendizaje cooperativo, basado en proyectos, resolución de problemas o tutoría entre iguales.

Se favorecerá el uso de **metodologías activas** que promuevan la participación y la cooperación, como el aprendizaje cooperativo o por proyectos. Los agrupamientos serán flexibles, permitiendo el trabajo individual y grupal según las necesidades e intereses del alumnado.

La evaluación será continua, formativa e integradora, en coherencia con los principios del Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA). Podrán adaptarse los tiempos y los instrumentos de evaluación, priorizando la dimensión práctica del aprendizaje y garantizando la accesibilidad.

El **Departamento de Orientación** desempeñará un papel clave en la detección de necesidades, asesoramiento y seguimiento del alumnado. Se atenderán sus informes y recomendaciones, garantizando la aplicación de medidas y adaptaciones que aseguren la inclusión y la equidad educativa.

Las **medidas de refuerzo y ampliación** tienen como finalidad ajustar el proceso de enseñanza a los distintos ritmos y niveles del alumnado, garantizando que todos alcancen las competencias profesionales del módulo.

- **Actividades de refuerzo:** dirigidas al alumnado con dificultades, incluyendo esquemas, ejercicios adaptados, tutorías entre iguales y prácticas complementarias.

- Actividades de ampliación: orientadas al alumnado con alto rendimiento, fomentando la investigación, la profundización y la elaboración de materiales o guías.

Se aplicarán **adaptaciones** cuando las necesidades del alumnado así lo requieran, sin modificar los resultados de aprendizaje establecidos en el currículo. Estas adaptaciones implican ajustes en metodología, actividades, temporalización o evaluación, siempre en coordinación con el Departamento de Orientación. Podrán incluir:

- Adaptaciones materiales (herramientas o recursos específicos).
- Adaptaciones espaciales (disposición del aula o mobiliario adaptado).
- Adaptaciones comunicativas (uso de intérpretes o sistemas aumentativos de comunicación).

k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN (modelo plan recuperación).

En caso que un alumno/a no supere los contenidos del módulo, tendrá la oportunidad de realizar pruebas y actividades de recuperación al acabar cada periodo que consistirán en:

- Examen teórico o prueba de contenidos 60%
- Portfolio de actividades 40%

Si el curso escolar finaliza sin que un alumno/a supere todos los Resultados de Aprendizaje de este módulo, dicho alumno/a deberá repetir el módulo al completo durante el siguiente curso.

Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación según Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional ([BOE 22/7/2023](https://www.boe.es/boe-2023-7-22)).

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Contenidos	(%)	Instrumento evaluación	Agente evaluador
RA1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos. (14,29%)	a) <i>Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.</i>	UT1	1,79	Prueba escrita	Heteroevaluación
	b) <i>Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas.</i>	UT1	1,79	Prueba escrita	Heteroevaluación
	c) <i>Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (I+D).</i>	UT1	1,79	Prueba escrita	Heteroevaluación
	d) <i>Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.</i>	UT1	1,79	Prueba escrita	Heteroevaluación
	e) <i>Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).</i>	UT1	1,79	Prueba escrita	Heteroevaluación
	f) <i>Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.</i>	UT1	1,79	Portfolio	Heteroevaluación
	g) <i>Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.</i>	UT1	1,79	Portfolio	Heteroevaluación
	h) <i>Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.</i>	UT1	1,79	Prueba práctica	Heteroevaluación

RA2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos. (14,29%)	a) <i>Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.</i>	UT2	2,04	Prueba escrita	Heteroevaluación
	b) <i>Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.</i>	UT2	2,04	Prueba escrita	Heteroevaluación
	c) <i>Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.</i>	UT2	2,04	Prueba práctica	Heteroevaluación
	d) <i>Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.</i>	UT2	2,04	Prueba escrita	Heteroevaluación
	e) <i>Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.</i>	UT2	2,04	Portfolio	Heteroevaluación
	f) <i>Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.</i>	UT2	2,04	Prueba práctica	Heteroevaluación
	g) <i>Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.</i>	UT2	2,04	Portfolio	Heteroevaluación
RA3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos. (14,29%)	a) <i>Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.</i>	UT 3, 4, 5 y 6	1,59	Prueba escrita	Heteroevaluación
	b) <i>Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.</i>	UT 3, 4, 5 y 6	1,59	Portfolio	Heteroevaluación
	c) <i>Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.</i>	UT 3, 4, 5 y 6	1,59	Prueba escrita	Heteroevaluación
	d) <i>Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.</i>	UT 3, 4, 5 y 6	1,59	Prueba escrita	Heteroevaluación
	e) <i>Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.</i>	UT 3, 4, 5 y 6	1,59	Prueba escrita	Heteroevaluación
	f) <i>Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.</i>	UT 3, 4, 5 y 6	1,59	Prueba práctica	Heteroevaluación
	g) <i>Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.</i>	UT 3, 4, 5 y 6	1,59	Portfolio	Heteroevaluación
	h) <i>Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.</i>	UT 3, 4, 5 y 6	1,59	Prueba práctica	Heteroevaluación
	i) <i>Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.</i>	UT 3, 4, 5 y 6	1,59	Prueba escrita	Heteroevaluación

RA4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados. Criterios de evaluación (14.29%)	a) <i>Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.</i>	UT3	2,38	Portfolio	Heteroevaluación
	b) <i>Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.</i>	UT3	2,38	Prueba escrita	Heteroevaluación
	c) <i>Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.</i>	UT3	2,38	Portfolio	Heteroevaluación
	d) <i>Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.</i>	UT3	2,38	Portfolio	Heteroevaluación
	e) <i>Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.</i>	UT3	2,38	Portfolio	Heteroevaluación
	f) <i>Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos</i>	UT3	2,38	Prueba escrita	Heteroevaluación
RA5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental. (14.29%)	a) <i>Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.</i>	UT5 y UT6	2,38	Prueba escrita	Heteroevaluación
	b) <i>Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.</i>	UT5 y UT6	2,38	Prueba escrita	Heteroevaluación
	c) <i>Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</i>	UT5 y UT6	2,38	Portfolio	Heteroevaluación
	d) <i>Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.</i>	UT5 y UT6	2,38	Portfolio	Heteroevaluación
	e) <i>Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.</i>	UT5 y UT6	2,38	Prueba escrita	Heteroevaluación
	f) <i>Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.</i>	UT5 y UT6	2,38	Portfolio	Heteroevaluación

RA6. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas. (14.29%)	a) <i>Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.</i>	UT4	2,38	Prueba escrita	Heteroevaluación
	b) <i>Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.</i>	UT4	2,38	Prueba escrita	Heteroevaluación
	c) <i>Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.</i>	UT4	2,38	Prueba práctica	Heteroevaluación
	d) <i>Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</i>	UT4	2,38	Prueba práctica	Heteroevaluación
	e) <i>Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.</i>	UT4	2,38	Prueba escrita	Heteroevaluación
	f) <i>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.</i>	UT4	2,38	Portfolio	Heteroevaluación
RA7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento. (14.29%)	a) <i>Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.</i>	UT5 Y UT6	1,79	Prueba escrita	Heteroevaluación
	b) <i>Se han reconocido las materias primas y sus características.</i>	UT5 Y UT6	1,79	Prueba escrita	Heteroevaluación
	c) <i>Se ha interpretado el etiquetado de los productos.</i>	UT5 Y UT6	1,79	Prueba escrita	Heteroevaluación
	d) <i>Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.</i>	UT5 Y UT6	1,79	Prueba escrita	Heteroevaluación
	e) <i>Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.</i>	UT5 Y UT6	1,79	Portfolio	Heteroevaluación
	f) <i>Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.</i>	UT5 Y UT6	1,79	Prueba práctica	Heteroevaluación
	g) <i>Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.</i>	UT5 Y UT6	1,79	Prueba práctica	Heteroevaluación
	h) <i>Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.</i>	UT5 Y UT6	1,79	Prueba práctica	Heteroevaluación

Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación según Real Decreto 659/2023, de 18 de julio ([BOE 22/7/2023](#)), por trimestre y Unidades de Trabajo.

El RA3 se trabaja en el segundo y tercer trimestre.

Trimestre	Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	UT	(%)	Instrumento evaluación	Agente evaluador
1º	RA1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos. (14,29%)	a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	UT1	1,79	Prueba escrita	Heteroevaluación
		b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas.	UT1	1,79	Prueba escrita	Heteroevaluación
		c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (I+D).	UT1	1,79	Prueba escrita	Heteroevaluación
		d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.	UT1	1,79	Prueba escrita	Heteroevaluación
		e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).	UT1	1,79	Prueba escrita	Heteroevaluación
		f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.	UT1	1,79	Portfolio	Heteroevaluación
		g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.	UT1	1,79	Portfolio	Heteroevaluación
		h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	UT1	1,79	Prueba práctica	Heteroevaluación
	RA2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos. (14,29%)	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.	UT2	2,04	Prueba escrita	Heteroevaluación
		b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.	UT2	2,04	Prueba escrita	Heteroevaluación
		c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	UT2	2,04	Prueba práctica	Heteroevaluación
		d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.	UT2	2,04	Prueba escrita	Heteroevaluación
		e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.	UT2	2,04	Portfolio	Heteroevaluación
		f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.	UT2	2,04	Prueba práctica	Heteroevaluación
		g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	UT2	2,04	Portfolio	Heteroevaluación

2º	RA3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos. (14,29%)	a) <i>Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.</i>	UT3 y UT4	0,795	Prueba escrita	Heteroevaluación
		b) <i>Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.</i>	UT3 y UT4	0,795	Portfolio	Heteroevaluación
		c) <i>Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.</i>	UT3 y UT4	0,795	Prueba escrita	Heteroevaluación
		d) <i>Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.</i>	UT3 y UT4	0,795	Prueba escrita	Heteroevaluación
		e) <i>Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.</i>	UT3 y UT4	0,795	Prueba escrita	Heteroevaluación
		f) <i>Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.</i>	UT3 y UT4	0,795	Prueba práctica	Heteroevaluación
		g) <i>Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.</i>	UT3 y UT4	0,795	Portfolio	Heteroevaluación
		h) <i>Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.</i>	UT3 y UT4	0,795	Prueba práctica	Heteroevaluación
		i) <i>Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.</i>	UT3 y UT4	0,795	Prueba escrita	Heteroevaluación
	RA4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados. Criterios de evaluación. (14,29%)	a) <i>Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.</i>	UT3	2,38	Portfolio	Heteroevaluación
		b) <i>Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.</i>	UT3	2,38	Prueba escrita	Heteroevaluación
		c) <i>Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.</i>	UT3	2,38	Portfolio	Heteroevaluación
		d) <i>Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.</i>	UT3	2,38	Portfolio	Heteroevaluación
		e) <i>Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.</i>	UT3	2,38	Portfolio	Heteroevaluación
		f) <i>Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos</i>	UT3	2,38	Prueba escrita	Heteroevaluación
	RA6. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas. (14,29%)	a) <i>Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.</i>	UT4	2,38	Prueba escrita	Heteroevaluación
		b) <i>Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.</i>	UT4	2,38	Prueba escrita	Heteroevaluación
		c) <i>Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.</i>	UT4	2,38	Prueba práctica	Heteroevaluación
		d) <i>Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</i>	UT4	2,38	Prueba práctica	Heteroevaluación
		e) <i>Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.</i>	UT4	2,38	Prueba escrita	Heteroevaluación
		f) <i>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.</i>	UT4	2,38	Portfolio	Heteroevaluación

3º	RA5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental. (14.29%)	a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.	UT5 Y UT6	2,38	Prueba escrita	Heteroevaluación
		b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.	UT5 Y UT6	2,38	Prueba escrita	Heteroevaluación
		c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	UT5 Y UT6	2,38	Portfolio	Heteroevaluación
		d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.	UT5 Y UT6	2,38	Portfolio	Heteroevaluación
		e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.	UT5 Y UT6	2,38	Prueba escrita	Heteroevaluación
		f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.	UT5 Y UT6	2,38	Portfolio	Heteroevaluación
	RA7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento. (14.29%)	a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.	UT5 Y UT6	1,79	Prueba escrita	Heteroevaluación
		b) Se han reconocido las materias primas y sus características.	UT5 Y UT6	1,79	Prueba escrita	Heteroevaluación
		c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	UT5 Y UT6	1,79	Prueba escrita	Heteroevaluación
		d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	UT5 Y UT6	1,79	Prueba escrita	
		e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.	UT5 Y UT6	1,79	Portfolio	Heteroevaluación
		f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	UT5 Y UT6	1,79	Prueba práctica	Heteroevaluación
		g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.	UT5 Y UT6	1,79	Prueba práctica	Heteroevaluación
		h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.	UT5 Y UT6	1,79	Prueba práctica	Heteroevaluación
	RA3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos. (14,29%)	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	UT5 y UT6	0,795	Prueba escrita	Heteroevaluación
		b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	UT5 y UT6	0,795	Portfolio	Heteroevaluación
		c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.	UT5 y UT6	0,795	Prueba escrita	Heteroevaluación
		d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.	UT5 y UT6	0,795	Prueba escrita	Heteroevaluación
		e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.	UT5 y UT6	0,795	Prueba escrita	Heteroevaluación
		f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.	UT5 y UT6	0,795	Prueba práctica	Heteroevaluación
		g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.	UT5 y UT6	0,795	Portfolio	Heteroevaluación
		h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.	UT5 y UT6	0,795	Prueba práctica	Heteroevaluación
		i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	UT5 y UT6	0,795	Prueba escrita	Heteroevaluación



ANEXO I - CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL

Los contenidos de este módulo profesional son los que se relacionan a continuación que se recogen en la 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:

1. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:
 - Procesos y productos de limpieza.
 - Conceptos y niveles de limpieza.
 - Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
 - Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
2. Buenas Prácticas higiénicas:
 - Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
 - Limpieza y desinfección.
 - Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
 - Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características.
 - Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.
 - Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
3. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos:
 - Normativa general de manipulación de alimentos.
 - Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
 - Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
4. Utilización de recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados:
 - Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
 - Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.
 - Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.
5. Recogida de los residuos:
 - Legislación ambiental.
 - Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.
 - Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
 - Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.
6. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:
 - Sistemas y métodos.

- Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.
- Equipos asociados a cada método.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.

7. Recepción de materias primas:

- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Legislación higiénico-sanitaria.
- Materias primas.
- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Economato y bodega:
 - Descripción y características.
 - Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
 - Documentos relacionados con las operaciones de recepción.
 - Control en la recepción de géneros en cuanto a calidades, pesos y temperaturas.

Esta programación puede sufrir variaciones según las necesidades educativas y el normal desarrollo de la función docente.

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE MÓDULOS
PROFESIONALES
“PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES
PARA
COLECTIVIDADES Y CATERING” Código. 3039**



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

- a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.
- b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.
- c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.
- d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.
- e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.
- f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.
- g) EL 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 ESTOS CASOS.
- h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

- i) **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.**
- j) **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**
- k) **PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN (No en Cursos de Especialización).**

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL “PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA

COLECTIVIDADES Y CATERING” Código. 3039

MARCO NORMATIVO

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.

-Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

-Real Decreto 278/2023, de 11 de abril, por el que se establece el calendario de implantación del Sistema de Formación Profesional establecido por la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

El desarrollo legislativo de la citada Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo se ha realizado mediante la publicación de las siguientes normas:

Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, (BOE 22 de julio de 2023) por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.

Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo, (BOE 28 de mayo de 2024) por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas.

ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León.

ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León.

ORDEN EDU/1285/2024, de 26 de noviembre, por la que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado básico, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 1, del sistema de formación profesional, conducente a la obtención de los títulos de Técnico Básico y Graduado en Educación Secundaria Obligatoria, en la Comunidad de Castilla y León.

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Identificación del Ciclo formativo al que pertenece el módulo profesional

Familia profesional a la que pertenece: Hostelería y Turismo.

Nivel del Ciclo Formativo: Formación Profesional Básica

Duración del Ciclo Formativo: 2000 horas

Duración del módulo profesional: 66 horas.

Profesor: Joaquín González Iaso

b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS. (en articulado y Anexos de Reales Decretos que regulan el título)

COMPETENCIAS GENERALES

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

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

- a) Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:
- b) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- d) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.

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

- t) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- u) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- v) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- w) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- x) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- y) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- z) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- aa) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- bb) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (verificar con ANEXO II del Plan de Formación de FFE según ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León)

RA1 -Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.

RA2 -Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.

RA3- Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.

RA4- Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a una practicas a inadecuadas.

RA5- Prepara los servicios de montaje de catering y distribuye materias primas y equipos para su uso o conservación.

NO se lleva ningún RA a FEE de este módulo.

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Presentación del módulo	TIEMPO: 1 hora
OBJETIVOS	
• Identificar los distintos módulos del ciclo • Analizar el resumen de la programación • Determinar la relación otros módulos	
CONTENIDOS	
✓ Extracto resumido de las unidades que componen el módulo ✓ Uniforme, maquinaria, utillaje...que necesitamos para trabajar en el aula de cocina C: C: Libros necesarios para consultar ✓ Descripción de las unidades que componen el módulo. ✓ Participación activa en clase	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE / ENSEÑANZA	
- Presentación de alumnos y alumnas y profesora. - Presentación de los elementos que componen el módulo. - Presentación de los criterios y normas que guiarán la gestión del proceso formativo. - Identificación de los conocimientos previos de los alumnos y de las alumnas en relación con el módulo profesional a cursar.	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN
No se marcan; los contenidos tienen que ser asumidos y cumplirse a lo largo de toda la programación.

UT.- 1 EL CATERING	TIEMPO: 9 Horas
RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones	
OBJETIVOS	
• Conocer los contenidos del Módulo de preparación y montaje de materiales para colectividades y catering • Conocer las características y tendencias actuales de la industria del catering • Saber diferenciar las distintas modalidades de catering en función del tipo de cliente. • Clasificar los distintos tipos de catering según su servicio • Aplicar las técnicas específicas para cada tipo de servicio de catering. • Trabajar en función de la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	
CONTENIDOS	
- Identifica las distintas unidades que comprenden el módulo - Identifica las características de las empresas de catering. - Clasifica los distintos tipos del servicio dentro de los catering - Determina las técnicas específicas para cada tipo de servicio de catering. - Interpretar los distintos servicios de catering - Organiza y secuencia las diferentes técnicas para cada servicio	

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE / ENSEÑANZA	
- Presentación de los criterios y normas que guiarán la gestión del proceso formativo. - Realizar una lista de las empresas de catering en Segovia, identificando las características de cada una. - Visitar un catering en Segovia - Realizar la recepción de aprovisionamiento interno en tiempo y forma. - Preparar y disponer los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos. - Controlar los documentos asociados a la recepción o aprovisionamiento de materias primas. - Reconocer y aplicar las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva. b) Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas. c) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas. Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma. Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos. d) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes. e) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.	
CONTENIDOS COMUNES	Mencionados punto 5.
COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES	A, b, h, j

UT.- 2 Distribución y servicio en empresas de catering	TIEMPO: 18 horas
RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones	
OBJETIVOS	
• Analizar la organización de las empresas de catering • Describir y clasificar la dotación de materiales y equipos para realizar los servicios de catering, conociendo el uso y mantenimiento de estos. • Interpretar las órdenes de servicios recibidas, incluyendo la formalización de documentos. • Saber aplicar las normas higiénico sanitarias	
CONTENIDOS	
- Áreas de montaje en establecimientos de catering. - Estructura organizativa y funcional, descripción y características - Material y equipamientos para los servicios de catering. - Ordenes de Servicio. - Preparación de montajes. - Interpretar y preparar las ordenes de Servicio. - Preparar proceso de aprovisionamiento interno - Preparar e identificar la disposición de las cargas - Aplicar, normas de uso y mantenimiento básico. - Participación activa en clase - "Puesta a punto" de las áreas de trabajo, de montaje de material de servicios de catering y preparar el turno de trabajo propio o siguiente	

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	
- Realizar un esquema con los criterios que hay que tener presentes en el diseño de las áreas de un establecimiento de catering. - Realizar un inventario de los materiales y equipos que se necesitan para los diferentes servicios de catering - Control documental - Realizar la ficha de control – gestión almacén	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
a) Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering. b) Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales. c) Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una. d) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas. Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma. e) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos. f) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes. f) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.	
CONTENIDOS COMUNES	Mencionados
COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES	A, b, h, j,
*Parte de los contenidos de esta Unidad será vistos en el Mod. T. Elementales de Preelaboración. Por lo tanto será un refuerzo a los conceptos y procedimientos adquiridos.	

UT.- 3 Recepción de mercancías procedentes del servicio de catering	TIEMPO: 18 horas
RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga	
OBJETIVOS • Identificar las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicio de catering. • Conocer la ubicación de materiales equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución, comprobando documentalmente las incidencias de roturas, deterioros y otras. • Verificar el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente. • Aplicar métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según las normas higiénico- sanitarias de calidad, seguridad laboral y protección ambiental	
CONTENIDOS - Recepción de equipos y materiales. - Zonas de descargas. - Identificación de equipos , materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas. - Controlar los documentos. - Recepcionar los equipos y materiales y organizar su destino. - Participación activa en clase. - "Puesta a punto" de las áreas de trabajo, de montaje de material de servicios de catering y preparar el turno de trabajo propio o siguiente. - Interés por aprender.	

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE		
- Realizar la ficha de control – gestión almacén - Control documental. - Realizar un inventario de los materiales y equipos que se necesitan para los diferentes servicios de catering. - Aprender a interpretar las etiquetas. -Hacer la compra con sus padres. - Gestionar todos los residuos originados en un servicio. - Interpretar y realizar el plan de limpieza en la zona de recepción		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering. b) Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga. c) Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución. d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros. e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente. f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma. g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación. h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad.		
CONTENIDOS COMUNES		Mencionado punto 5
COMPETENCIAS	PROFESIONALES,	A, b, h, j.
Y SOCIALES	PERSONALES	
Parte de los contenidos de esta Unidad será vistos en el Mod. Aprovechamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. Por lo tanto será un refuerzo a los conceptos y procedimientos adquiridos.		

UT.-4 Limpieza de materiales y equipos	TIEMPO: 6 horas
RESULTADO DE APRENDIZAJE: Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.	
OBJETIVOS	
• Conocer la maquinaria específica para la limpieza de equipos y materiales • Identificar los productos de limpieza para el lavado de materiales, así como el cuidado en su manipulación • Distinguir las operaciones de lavado de materiales y equipos • Clasificar el material de lavado • Disponer, distribuir y ubicar los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento. • Aplicar las normas de seguridad laboral	
CONTENIDOS	
- Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado. - Productos de limpieza para el lavado de materiales - Clasificación y ubicación previa del material. Características de las operaciones. - Preparar las operaciones de lavado. - Identificar el tipo de lavado o limpieza del material y maquinaria. - Distribución y ubicación de los materiales de limpieza en las áreas correspondientes. - Participación activa en clase e interés por aprender. - "Puesta a punto" de las áreas de trabajo, de montaje de material de servicios de catering y preparar el turno de trabajo propio o siguiente. - Cumplir con las normas de prevención de riesgos laborales.	

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE / ENSEÑANZA
-Realizar la ficha de control – gestión almacén -Plan de limpieza: control y seguimiento de todo el proceso. -Manual de la maquinaria. Prevención de riesgos - Plan de distribución y ubicación de los materiales de limpieza en las áreas correspondientes
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se ha realizado la ficha de control – gestión almacén. b) Se ha llevado a cabo el control documental c) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales. d) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado. e) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación. f) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos. g) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma. h) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación. i) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas. j) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento. k) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas. l) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales

CONTENIDOS COMUNES	Mencionados en apartado 5
COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES	A, b, h, j.
*Parte de los contenidos de esta Unidad serán vistos en el Mod. Aprovechamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. Por lo tanto será un refuerzo a los conceptos y procedimientos adquiridos.	

UT.- 5 Calidad e higiene en las empresas de catering y en restauración	TIEMPO: 10 horas
RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas	
COMPETENCIAS PROFESIONALES.	
• Conocer los motivos por los que se puede producir una contaminación alimentaria y sus consecuencias en catering. • Saber diferenciar las toxiinfecciones alimentarias más comunes y su metodología de prevención. • Clasificar las diferentes etapas en el proceso, transporte y servicio de alimentos y bebidas. • Conocer el sistema de APPCC del centro y aplicarle. • Trabajar teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	
CONTENIDOS	
- Identifica y clasifica los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. - APPCC. - Identifica los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental. - Describe los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección. - Reconoce las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación. - Aplica las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de los alimentos. - Clasifica y describe los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	

- Evalúa los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
- "Puesta a punto" de las áreas de trabajo, de montaje de material de servicios de catering y preparar el turno de trabajo propio o siguiente.
- Ejecuta el plan de autocontrol del centro
- Cumplir con las normas de prevención de riesgos laborales

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE / ENSEÑANZA

- Realizar la ficha de control – gestión almacén
- Control documental.
- Crear las fases de un servicio de catering, partiendo de un servicio específico.
- Identificar los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.
- Buscar peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección
- Reconocer las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.
- Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. e) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
- Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

CONTENIDOS COMUNES

Mencionados punto 5



COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES	A, b, h, j.
*Parte de los contenidos de esta Unidad será vistos en el Mod. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. Por lo tanto será un refuerzo a los conceptos y procedimientos adquiridos.	

Distribución temporal de los contenidos

El módulo consta de un total de 66 horas (2 h semanales). Se han agrupado los contenidos en 5 Unidades de trabajo.

Cálculo de las horas a impartir según calendario escolar del curso 2024- 2025

MES	HORAS
SEPTIEMBRE	4
OCTUBRE	10
NOVIEMBRE	8
DICIEMBRE	4
1º EVALUACIÓN 16-18 DICIEMBRE	26
DICIEMBRE	2
ENERO	8
FEBRERO	8
MARZO	6
2º EVALUACIÓN 23-25 MARZO	24



MARZO	6
ABRIL	2
MAYO	8
JUNIO	4
3ª EVALUACIÓN.	20
ORDINARIA 15-16 JUNIO	
EXTRAORDINARIA 26 JUNIO	

Temporalización del módulo

UNIDADES DE TRABAJO	HORAS TOTALES
UT1 El catering	9
UT2 Distribución y servicio de empresas de catering	18
UT3 Recepción de mercancías procedentes de servicio de catering	17
UT4 Limpieza de materiales y equipos	6
UT5 Calidad e higiene en las empresas de catering	10
Presentación, charlas, exámenes, actividades e incidencias	6
TOTAL	66

EVALUACIONES	UT
1ª	1,2
2ª	2, 3
3ª	4,5

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

La metodología es el elemento del currículo que nos orienta sobre cómo se debe organizar y ejecutar el proceso de enseñanza-aprendizaje más adecuado, para que los alumnos/as consigan los objetivos propuestos.

La propuesta metodológica se orienta principalmente en “el saber hacer, se trata de ir cubriendo etapas. En resumen, la metodología será activa, dinámica y participativa, haciendo que el alumno sea el protagonista de su propio aprendizaje, aprender por sí mismo y trabajar en equipo.

Una primera fase se denomina de adaptación, en la que se trata de despertar el interés del alumno/a, por medio de los primeros resultados prácticos. Se trata de fijar los hábitos más elementales de orden, autodisciplina personal y de grupo, así como asistencia y puntualidad. Se reforzará la motivación y la autoestima del alumnado.

Una segunda fase de soltura y autonomía en la que deben alcanzarse progresivamente todos los objetivos de cada módulo (destrezas propias de la profesión, organización responsable de su trabajo, capacidad de trabajo en grupo). Se introducirán paulatinamente los contenidos más tecnológicos y los apoyos del resto de los módulos de mayor alcance. Al final el alumno debe haber alcanzado la autonomía en la realización de todas las áreas propias del perfil profesional, así como la motivación y seguridad suficientes para conseguir su inserción laboral.

Por lo tanto se utilizarán las siguientes estrategias de enseñanza y aprendizaje.

Expositiva “saber” se utilizará en el aula polivalente o taller, para mostrar los contenidos teóricos del tema, de forma que resulten asequibles y de fácil comprensión para el alumnado. Se pretende que sea atractiva y motivadora del aprendizaje, fomentando el uso de ejemplos cercanos y la resolución de dudas. Se sentarán las bases teóricas de los aprendizajes siempre en relación con las prácticas que se llevarán a cabo posteriormente con la finalidad, que al finalizar el módulo el alumno esté capacitado para desarrollar las actividades propias de éste. Para tal fin el profesor expondrá oralmente los temas proporcionando las explicaciones pertinentes, apoyándose a su vez en el libro de texto, apuntes, documentos, artículos y medios audiovisuales. Al ser clases prácticas, se debe intentar que los alumnos conozcan y comprendan los contenidos que se explican, para después pasar a la aplicación, que es la parte más importante y ocupa la mayor parte del tiempo.”. Se realizará la exposición por parte de la profesora sobre las técnicas a emplear, inmediatamente después se abrirá un turno de debate, lo que facilitará su aprendizaje.



Demostrativa “Saber hacer: Mediante las demostraciones prácticas por parte de la profesora, el alumnado irá adquiriendo los conocimientos, habilidades y destrezas necesarias para poder ir haciéndolo él también.

Activa “Saber ser o estar”. Deontología de la profesión, que deberán de demostrar los alumnos durante el desarrollo de cualquier actividad a lo largo de las clases.

Usando los siguientes posibles agrupamientos para las diferentes actividades: individual, pareja, pequeño grupo u gran grupo.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación se debe conseguir que el alumnado, como consecuencia de una ética profesional por parte del profesorado, mantenga una actuación verificable acerca de:

Mantenerse dentro de unos estándares de calidad. Se debe entender la calidad, como una mejora continua del trabajo a realizar, para optimizar recursos, tiempo y resultados. Debe estar presente e implantada.

Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.

Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la

Prevención de Riesgos Laborales.

Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades.

Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.

Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y del profesorado.

Esto es la deontología de la profesión que forma parte de la ética profesional y deben formar parte de la evaluación del alumnado y, por tanto, formarán parte de la actuación y metodología didáctica del profesorado.



Utilización de las tecnologías de la información y comunicación (TIC) en la actividad docente.

-Los alumnos tendrán acceso a los contenidos teóricos y materiales de soporte a través de la aplicación “Teams”, dependiente de Educación de la Junta de Castilla y León. Además de por correo electrónico, a través de las cuentas personales de los usuarios del portal de Educación de la Junta de Castilla y León.

-Usos de plataformas como genialliti, canva para la creación de trabajos

-Uso de aula de ordenadores para el desarrollo de trabajos de digitalización.

-Flipped Classroom (aula invertida)

-Aprendizaje basado en retos.

-Aprendizaje colaborativo en línea.

-Evaluación digital e interactiva

f) LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.

Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado

Desde el punto de vista normativo, ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León, sobre la regulación de la F.P. BÁSICA determinan que la evaluación tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitirá orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas se realizarán por módulos profesionales.

La necesidad de evaluar la adquisición de todo tipo de conocimientos y el desarrollo de diferentes habilidades y destrezas exige aplicar el principio de flexibilidad a partir de técnicas como la observación sistemática de comportamientos en clase, el análisis de los trabajos escritos y también, del estudio de los resultados obtenidos de pruebas periódicas, orales y escritas.



En concreto, y teniendo en cuenta que el objetivo principal de la Formación Profesional consiste en la integración del alumnado en el mundo laboral y en su entorno socio-productivo, será básico tener en cuenta como horizonte las unidades de competencia del ciclo formativo en general y las capacidades terminales y criterios de evaluación asociados a cada una de estas unidades de competencia.

Procedimiento e instrumentos de evaluación.

La evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos expresados en resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación del módulo, así como los objetivos generales del ciclo.

Con el fin de **garantizar el derecho del alumnado** a que su rendimiento sea evaluado conforme a criterios objetivos, el profesor del módulo informará al a comienzo del curso académico sobre los objetivos y contenidos necesarios para superar el módulo, así como los instrumentos y criterios de calificación, que se aplicará para la evaluación de los resultados de aprendizaje.

La evaluación se estructura de la siguiente forma según establece la ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León.

La evaluación **será continua** y se requerirá la asistencia regular a las clases y actividades programadas para este módulo profesional.

Los profesores de los módulos realizarán una **evaluación inicial** dada la posible diversidad de partida del alumnado. En la sesión de evaluación inicial el profesor tutor proporcionará al equipo educativo la información necesaria para orientar el proceso de enseñanza aprendizaje. No califica para la nota final.

Se realizará una **evaluación por trimestre**. Las calificaciones trimestrales serán tenidas en cuenta en la primera sesión de evaluación final de primer curso para no perder el referente de la evaluación continua.

La evaluación del tercer trimestre coincidirá con la primera sesión de evaluación final de primer curso.



Los profesores llevarán a cabo **una evaluación final** que se realizará en el mes de junio y en ella se decidirá qué alumnado promociona a segundo curso.

En el mes de junio se realizará la **segunda sesión de evaluación final** de primer curso y en ella se llevará a cabo la evaluación y calificación de módulos suspensos en la convocatoria de junio y se decidirá si promociona a segundo o repiten curso.

La asistencia a clase es necesaria y obligatoria para el seguimiento del módulo, pudiendo perder el derecho de evaluación continua si el número de faltas no justificadas superan el **20%**.

ASPECTOS GENERALES DEL PROCESO DE EVALUACIÓN.

- La evaluación tendrá un carácter continuo por lo que se realizará a lo largo de todo el proceso formativo del alumnado.
- La evaluación conllevará la emisión de una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno.
- La calificación del módulo será numérica, entre uno y diez, sin decimales. Si el módulo profesional no está superado se calificará de uno a cuatro y si el módulo profesional está superado de cinco a diez.
- La asistencia a clase es necesaria y obligatoria para el seguimiento del módulo, pudiendo perder el derecho de evaluación continua si el número de faltas no justificadas superan el 20% del total de las horas de cada módulo.

HERRAMIENTAS DE EVALUACIÓN.

- ✓ Trabajo diario recogido en rúbrica cuaderno del profesor.
- ✓ Los contenidos se evaluarán mediante un examen tipo test o preguntas cortas.
- ✓ La parte práctica se evalúa mediante un examen práctico mediante rúbrica.
- ✓ Las alumnas o alumnos que no alcancen los contenidos necesarios podrían completar la adquisición de esos contenidos con un proyecto o trabajo de investigación.
- ✓ Trabajos entregados por Teams.



B. RUBRICA TRABAJO DIARIO EN CLASE.	20%	
calificación final se obtendrá de la media aritmética de las notas	A+B = 100 %	

Criterios de calificación de los módulos

Criterios de calificación y pérdida de evaluación continua.

CONCEPTO	% NOTA
EXÁMEN TEÓRICO corresponderá con las pruebas escritas de los contenidos conceptuales descritos anteriormente. El examen teórico se realizará, como norma general, uno por trimestre, pudiendo realizarlo en dos o tres veces. Las fechas de los exámenes no requerirán de previo aviso. Exámenes: podrán ser tipo test, preguntas corta o preguntas a desarrollar.	60 % nota
TRABAJO. Aparte de trabajos de investigación y tareas, La entrega en tiempo y forma de este será obligatoria.	20%



Para poder superar la evaluación habrá que obtener una puntuación de un cinco de media entre los apartados A-B.

En caso contrario el alumno tiene que realizar la recuperación correspondiente.

Cualquier situación detectada en que se hubiera realizado engaños o fraudes en exámenes, trabajos, tareas, etc...con cualquier medio (copias, chuletas, móviles...) será sancionada con el suspenso del examen con un cero. Si el alumno/a fuera reincidente tendría que recuperar esa evaluación en junio.

Los trabajos especiales: respetando el tiempo estipulado para entregarlos. Solo será recogido un trabajo fuera de plazo si la falta es justificada y por alguno de los motivos que más adelante se reflejan en esta programación.

En cada evaluación el profesor considerará la posibilidad de mejorar la calificación hasta un 10%, realizando puestas a punto de cocina, inspecciones de limpieza, pedidos economato, lecturas...de forma voluntaria.

Las alumnas/os, qué por motivo justificado, no hayan podido realizar algún examen, contará con la posibilidad de recuperarlo según los criterios establecidos por la profesora. Si no se ha justificado debidamente, no tendrá derecho a su realización, pasaría directamente a la recuperación de la evaluación presente.

La calificación final del módulo para el alumno que asista regularmente a clase se calculará teniendo en cuenta las calificaciones trimestrales, para ello se realizará una media de las notas obtenidas en cada evaluación. Se podrá hacer media de las evaluaciones con un mínimo de un 4 en cada una de las evaluaciones, la calificación final deberá ser 5. Si no alcanzase el 5 de media, estará suspensa y deberá presentarse a la 1ª evaluación final de junio, donde se le hará una recuperación por trimestres suspensos. Sino irá a la 2ª final de Junio.

A tenor de lo dispuesto en la ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre , y se conformidad con el artículo 51.1 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, las calificaciones de los módulos profesionales se expresarán en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se consideran positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes.

El curso constará de tres evaluaciones. Al igual que la nota final del módulo, la de cada evaluación oscilará entre 1 y 10, dependiendo del grado de consecución de las actividades, y de los trabajos específicos de cada evaluación. Si la calificación es 5 o superior a 5, se considera aprobada la evaluación.

En las recuperaciones, si se obtiene una nota de entre 5 y 7 se pondrá un 5 y entre 8 y 10 un 6.



Por otra parte se aplicará un redondeo en aquellos casos en los que el nº de la nota no sea entero, quedando establecido lo siguiente:

Se redondeará hacia arriba a partir de cinco décimas

Ejemplo: 4,6=5 5,5=5. 5,6=6

En la 2ª evaluación final de Junio se aplicarán los siguientes criterios de calificación, que serán los mismos para todo el alumnado.

Examen teórico 100%

Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.

ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional 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:

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.

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.



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.

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.

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.

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.

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.

- h) EL 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 ESTOS CASOS.**



El derecho a la evaluación continua se pierde si no se realiza el 80% de las horas anuales del módulo. Por tanto, el alumno que supere el 20% de ausencias anuales no justificadas o justificadas incurrirá en la pérdida de evaluación continua, lo que implica no poder ser evaluado trimestralmente, apareciendo en el boletín de notas con las siglas NE y teniendo derecho a presentarse, para poder aprobar el módulo, a la convocatoria final en junio.

Para la justificación de las faltas de asistencia sólo se admitirán certificados oficiales. Los docentes, justificarán las siguientes faltas del alumnado:

*El alumnado que pierda la evaluación continua, tendrá derecho a presentarse en la convocatoria de junio pero deberá presentar todas las actividades, trabajos realizados durante el curso y recetario completo del curso en puño y letra.

Modo de actuación: el alumno/a presentará el justificante a cada docente con el que haya faltado a alguna clase, debiéndose entregar finalmente al tutor/a que lo archivará.

El presente módulo cuenta con 66 horas, reales de acuerdo con el calendario escolar. Se ira informando al alumno de sus faltas de asistencia y cuando llegue al 20% sin justificar, se le notificará por escrito la pérdida de evaluación continua.

MÓDULO preparación y montaje para colectividades y catering	20% Faltas injustificadas	20% Pérdida Evaluación
66 horas	15 faltas	15 faltas

i) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

En este módulo podrían ser utilizados los siguientes recursos didácticos y soporte señalados con una X:

Recursos Didácticos en papel	Utilización
Libro de Editorial	X



Apuntes/ Fotocopias complementarios	X
Documentación (temas y/o prácticas) proporcionada por el centro	X
Documentación (temas y/o prácticas) de elaboración propia	X
Recursos Didácticos digitales	Utilizaci ón
Libro de Editorial Digital	X
Apuntes/ Fotocopias complementarios	X
Documentación (temario y/o prácticas) proporcionada por el centro	
Documentación (temario y/o prácticas) de elaboración propia	X
Videos y/o audios de internet	X
Videos y/o audios de elaboración propia	
Programas y/o apps específicas de la especialidad profesional	X
Programas y/o apps genéricas para el aprendizaje virtual	
Recursos soporte digitales	Utilizaci ón
Plataforma Educacyl/ Office 365 (Paquete office y otras aplicaciones)	X
Plataforma Moodle	X
Otras plataformas, paquetes ofimáticos y entornos virtuales (Google, Apple...)	
PC de Aula	X



Móvil/ Tablet	
Cañón retroproyector/ Pizarra Digital/ Smart TV	X
Recursos soporte no digitales	Utilizaci ón
Pizarra	X
Biblioteca	
Biblioteca sensorial iculinaria	X
Aula taller cocina	X
Aula taller pastelería	
Aula taller cafetería - restaurante	
Aula taller de Alojamiento	

En este módulo se podrían utilizar los siguientes recursos bibliográficos, como referencia de contenidos o como complemento a los mismos, siendo los siguientes:

Recursos Bibliográficos de referencia de contenidos	Utilizaci ón
Libro obligatorio*:	
Libro recomendado: procesos de elaboración culinaria (altamar)	X
Temario propio	X



Temario de centro	
Temario de cursos de Formación de Profesorado	x

***debe estar previamente aprobado por el departamento**

Recursos Bibliográficos como complementos de contenidos
http://www.alimentacion.es
www.consumer.es
www.cnice.mec.es
www.patrimonio-gastronomico.com
www.mapa.es
www.calidadalimentaria.net

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

DEPARTAMENTO	ACTIVIDADES	Duración	Trimestre
HOT	VISITA A ALGUN RESTAURANTE LOCAL	4	2
HOT	VISITA DE ALGUN COCINERO AL CENTRO	2	2
HOT	VISITA A ALGUNA FERIA ALEMENTARIA	4	1 y 3



j) 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



Realización de elaboraciones en casa y realización de una foto de la elaboración. Revisión de las fotos por el profesor.

Búsqueda de recetas de elaboraciones similares.

Actividades de tutorización entre iguales.

...

Alumnado	Adaptación no significativa	Observaciones
A	Elija un elemento.	
B	Elija un elemento.	
C	Elija un elemento.	
D	Elija un elemento.	

k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN (modelo plan recuperación).

Los alumnos que hayan promocionado a 2º curso de FP Básica COCINA Y RESTAURACIÓN con este módulo suspenso en convocatorias anteriores, deberán examinarse de los contenidos mínimos especificados y concretados anteriormente en el apartado 5.1 de esta programación didáctica.

Las convocatorias oficiales para aprobar el módulo serán en marzo en 3ª convocatoria y en junio en 4ª. Los alumnos deberán realizar trabajos, resúmenes de los contenidos sobre los que se les va a evaluar para preparar los exámenes, y posteriormente serán evaluados mediante una prueba teórica- práctica. Los porcentajes de calificación de evaluación son:

100% examen teórico



Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación según Real Decreto

<i>Resultados de Aprendizaje</i>	<i>Criterios de Evaluación</i>	<i>Contenido s</i>	<i>Peso (%)</i>	<i>Instrumento de evaluación</i>	<i>Agente evaluador</i>
RA1 -Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.	a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.	Identifica las distintas unidades que comprend en el módulo	20%	Practicas profesionales 30%	Cuaderno del profesor
	b) Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.	Identifica las características de las empresas de catering.		Pruebas escritas 60%	Examen teórico.
	c) Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.	Clasifica los distintos tipos del servicio dentro de		Prueba practica 10%	Examen practico.



	d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros. e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente. f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma. g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en	los catering Determina las técnicas específicas para cada tipo de servicio de catering. Interpretar los distintos servicios de catering Organiza y secuencia las diferentes técnicas para cada servicio			
--	---	---	--	--	--



	las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación. h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad.				
RA2 -Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.	Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering. Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales. Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.	Áreas de montaje en establecimientos de catering. Estructura organizativa y funcional, descripción y características Material y equipamientos para los	20%	Prácticas profesionales 30%	Cuaderno del profesor
				Pruebas escritas 60%	Examen teórico.
				Prueba práctica 10%	Examen práctico.



	Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas. Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma. Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos. Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes. f) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.	servicios de catering. Ordenes de Servicio. Preparación de montajes. Interpretar y preparar las ordenes de Servicio. Preparar proceso de aprovisionamiento interno Preparar e identificar la disposición de las cargas			
--	---	--	--	--	--



		Aplicar, normas de uso y mantenimiento básico. Participación activa en clase "Puesta a punto" de las áreas de trabajo, de montaje de material de servicios de catering y preparar el turno de trabajo propio o siguiente			
	i) Se han identificado las zonas de	Recepción	20%	Practicas profesionales 30%	Cuaderno del profesor.



RA3- Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.		descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.	de equipos y materiales			
	j)	Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.	. Zonas de descargas. Identificación de equipos , materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas. Controlar los documentos. Recepcionar los equipos y materiales y organizar su destino.		Pruebas escritas 60%	Examen teórico.
	k)	Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.			Prueba practica 10%	Examen practico.
	l)	Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de				



	roturas, deterioros y otros. m) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente. n) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma. o) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación. p) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-	Participación activa en clase. "Puesta a punto" de las áreas de trabajo, de montaje de material de servicios de catering y preparar el turno de trabajo propio o siguiente. Interés por aprender.			
--	---	--	--	--	--



	sanitarias y de calidad.				
RA4- Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a una practicas a inadecuadas.	Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado. Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación. Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos. Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma. Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o	Maquinari a y equipamie nto específico en las áreas de lavado. Productos de limpieza para el lavado de materiales Clasificaci ón y ubicación previa del material. Característ icas de las operacion es. Preparar las operacion	20%	Practicas profesionales 30%	Cuaderno del profesor.
				Pruebas escritas 60%	Examen teórico.
				Prueba practica 10%	Examen practico.



	protocolos de actuación. Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas. Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento. Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas. l) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales	es de lavado. Identificar el tipo de lavado o limpieza del material y maquinaria. Distribución y ubicación de los materiales de limpieza en las áreas correspondientes. Participación activa en clase e interés por aprender. "Puesta a punto" de			
--	---	--	--	--	--



		las áreas de trabajo, de montaje de material de servicios de catering y preparar el turno de trabajo propio o siguiente. Cumplir con las normas de prevención de riesgos laborales.			
--	--	---	--	--	--



RA5- Prepara los servicios de montaje de catering y distribuye materias primas y equipos para su uso o conservación.	Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental. Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. e) Se han evaluado los peligros asociados a la	Identifica y clasifica los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. APPCC. Identifica los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulac	20%	Practicas profesionales 30%	Cuaderno del profesor.
				Pruebas escritas 60%	
				Prueba practica 10%	



	manipulación de productos de limpieza y desinfección. Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación. Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	ión de los residuos y su posible impacto ambiental. Describe los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección. Reconoce las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas			
--	---	---	--	--	--



		de Manipulación. Aplica las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de los alimentos. Clasifica y describe los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario o relacionándolas con los agentes causantes.			
--	--	--	--	--	--



CALIFICACIÓN DE LOS RA DEL MÓDULO EN CADA EVALUACIÓN PARCIAL

	1ª EVALUACIÓN		2ª EVALUACIÓN		3ª EVALUACIÓN		
RA	UT1	UT2	UT3	UT4	UT5	FFE	PESO RA EN EL MODULO
RA1	17,5%				2,5%	NO	20%
RA2	2,5 %	17,5%			2,5%	NO	22,5%



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Educación

RA3			20%			NO	20%
RA4				20%		NO	20%
RA5		2,5%			15%	NO	17,5%
TOTAL	20%	20%	20%	20%	20%	NO	100%

MP (100%) = RA 1 (20%) + RA 2 (20 %) + RA 3 (20%) + RA 4 (20 %) RA 5 (20%)

ANEXO I.

CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

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.

Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.

Código: 3039

Contenidos:

1. Acopio de materiales para servicios de catering:

- Áreas de montaje en establecimientos de catering. Estructura organizativa y funcional, descripción y características.
- Material y equipamientos para los servicios de catering. Identificación, clasificación y características.
- Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico.
- Preparación de montajes. Descripción, fases y características. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

Orientaciones pedagógicas y metodológicas.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a las funciones de aprovisionamiento, producción, servicios, higiene, calidad y prevención en las áreas de colectividades/catering.



La definición de esta función incluye aspectos como:

- La recepción, almacenamiento y distribución interna de mercancías.
- El mantenimiento de instalaciones, máquinas, útiles y herramientas.
- La prestación de los servicios de limpieza.
- La higiene y la desinfección.
- El cumplimiento de procesos y protocolos de calidad.
- La prevención de riesgos.