# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA




- **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 IMPOSIBLIDAD 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 ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN (No en Cursos de Especialización).**

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL ……código……**

## a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

**Título: Técnico en cocina y Gastronomía**

**Familia profesional: Hostelería y Turismo**

**Referente europeo: CINE- 3**

**Denominación: Cocina y Gastronomía**

**Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.**

**Duración: 2000 horas.**

**Curso: 1º**

**Horas del módulo:165**

**Código:0026**

**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)**

**Referencia normativa**

- **Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **Orden ESD/3408/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.**
- **DECRETO 62/2008, de 28 de agosto, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León.**
- **ORDEN EDU/580/2012, de 13 de julio, por la que 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.**
- **https://www.educa.jcyl.es/fp/es/normativa-publicaciones/normativa-evaluacion-fp.ficheros/577049-BOCYL-D-17122008-1.pdf**

**Unidad de competencia asociada:**

**UCO306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.**

**OBJETIVOS GENERALES**

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.

b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.

c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.

d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.

e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.

f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

**Las competencias profesionales asociadas, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación y contenidos**

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.

b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.

c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.

f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición

3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | T.D.A | TRAB | PRAC | ACTI | EXCON | EXDES |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Se interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear. | | | X | | X | |
| Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de la maquinaria y equipos. | X | X | X | | X | X |
| Se han realizado las operaciones de limpieza asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza. | X | | X | | X | |
| Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos. | X | | X | | X | |
| Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel. | X | X | | | X | |
| Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso. | | X | X | | | |
| Se han descrito las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras. | | | X | | X | X |
| Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas. | | | X | | | X |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones. | | | | | | X |
| Se ha realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | | | X | | | X |
| Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo. | | | | X | | |
| Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad. | | | | X | X | |
| Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre, fermentadas, etc) | X | | X | | | |
| Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas. | X | | X | | X | |
| Se han seleccionado y preparado el utillaje y equipos. | X | | X | | X | X |
| Se ha realizado el aprovisionamiento interno de materias primas | X | | X | | X | X |
| Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los | | | X | | X | X |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ingredientes. | | | | | | |
| Se han ajustado los ingredientes en cada producto y cantidad a elaborar. | | | X | | X | X |
| Se han controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas. | | | X | | X | X |
| Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas. | X | | X | | | |
| Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío<br><br>(refrigeración y/o congelación) | X | | X | | | X |
| Se han realizado las diferentes operaciones para obtener piezas a partir de masas y pastas de múltiples aplicaciones. | X | X | X | | X | X |
| Se han escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener. | X | X | X | X | | |
| Se han identificado las características del proceso de cocción adecuado a las diferentes masas y pastas obtenidas. | X | X | X | X | X | X |
| Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas. | | X | X | X | X | X |
| Se han aplicado las normas de | | | X | X | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| higiene alimentaria y de seguridad laboral. | | | | | | |
| Se han realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos. | | | X | X | | X |
| Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y a la responsabilidad en el trabajo. | | | X | X | | |
| Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad. | | | X | X | | X |
| Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de relleno, cremas, baños. Coberturas, etc, en función de sus especialidades y aplicaciones. | X | X | X | X | X | X |
| Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños y coberturas, etc. | X | | X | X | X | |
| Se han interpretado la formulación de cada producto. | | X | X | X | | X |
| Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes. | X | X | X | X | | |
| Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar. | X | X | X | X | X | X |
| Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes. | | X | X | X | X | X |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones. | X | X | X | X | X | X |
| Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración. | | | X | X | | |
| Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momentos de su utilización o regeneración. | | X | X | X | | X |
| Ha utilizado en todo momento los medios disponibles evitando costes y desgastes innecesarios. | | | X | X | | X |
| Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. | X | | X | X | | X |
| Se han interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. | X | X | X | X | | X |
| Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. | | | X | X | | X |
| Se han verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería-repostería. | | | X | X | | |
| Se ha elegido el diseño básico o | | | X | X | | X |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| personal. | | | | | | |
| Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. | | X | X | X | X | |
| Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. | | | X | X | X | X |
| Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. | X | X | X | X | X | X |
| Se han valorado los resultado finales e identificado las posibles medidas de corrección. | X | X | X | X | X | X |
| EXCON (examen de contenidos); EXDES (examen de destrezas); PRAC (prácticas); T.D.A. (Trabajo diario en el aula); TRAB (trabajos); ACTI (actividad) | | | | | | |

Contenidos básicos (Decreto 62/2008)

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

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

2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación de latas y moldes.
- Manejo del espátulas
- Trabajos con manga pastelera.
- Trabajos con cartuchos
- Masas hojaldradas: Fundamento del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre: básico, compacto, invertido, rápido y otros. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.
- Masas batidas o esponjadas: Proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas: bizcochos super ligeros, ligeros y pesados. Aplicaciones.
- Masas escaldadas: fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Fórmulas y variantes: Resultados y aplicaciones. Principales elaboraciones.
- Masas azucaradas: Fundamento y `proceso general de elaboración de masas azucaradas. Fórmulas y variantes: resultados y aplicaciones. Principales elaboraciones con masas azucaradas.
- Masas fermentadas: Proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas fermentadas.
- Conservación de productos semielaborados y terminados de pastelería y repostería.
- Refrigeración y congelación de productos de pastelería.

3. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones.

- Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas. Cremas pasteleras y derivadas. Yemas pasteleras. Merengues, cremas de mantequilla y otras.
- Elaboración y conservación de rellenos salados.
- Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas. Brillos, gelatinas, mermeladas, jaleas, coulis y otros.
- Preparación y conservación de coberturas de chocolate. Técnicas de fundido y atemperado de chocolate. Elaboración de ganachés y baños para coberturas.

- Elaboración y conservación de jarabes. Grado de concentración de los jarabes de azúcar. Metodología (densímetro o pesajarabes, refractómetro y termómetro) Puntos de cocción del azúcar.

- Obtención y conservación de semifríos.

4. Decoración de productos de pastelería y repostería:

- Decoración de productos en pastelería/ repostería. Normas y combinaciones básicas. Diseño previo de bocetos. Cenefas y perfiles. Las superficies y los volúmenes. Control y valoración de resultados.

- Técnicas de decoración.

- Identificación de necesidades básicas de conservación según momentos de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

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

**2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición. Tendrá un valor del 40% en empresa y el 60% en aula**

**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 | D62/2008 | |
|---|---|---|---|---|---|
| 68 | 66 | 35 | 169 | 165 | |

**CARGA HORARIA SEMANAL**

| Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 3 | 2 |

**TEMPORALIZACIÓN**

| UD | DENOMINACIÓN DEL TEMA | TEMPORALIZACIÓN | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 1T | 2T | 3T |
| 1 | VOCABULARIO TÉCNICO | X | | |
| 2 | EL ENTORNO DE TRABAJO | X | | |
| 3 | OPERACIONES BÁSICAS | X | | |
| 4 | MATERIAS PRIMAS | X | | |
| 5 | MASAS BATIDAS Y ESPONJADAS | X | X | X |
| 6 | MASAS ESCALDADAS | X | X | X |
| 7 | MASAS AZUCARADAS Y ESTIRADAS | X | X | X |
| 8 | MASAS HOJALDRADAS | X | X | X |
| 9 | MASAS FERMENTADAS | X | X | X |
| 10 | CREMAS Y RELLENOS | X | X | X |
| 11 | SEMIFRÍOS Y HELADOS | | X | |
| 12 | CHOCOLATES | | X | |
| 13 | POSTRES | | X | |

| UD | DENOMINACIÓN DE LAS PRÁCTICAS | TEMPORALIZACIÓN | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 1T | 2T | 3T |
| P1 | MASAS BATIDAS Y ESPONJADAS | x | X | x |
| P2 | MASAS ESCALDADAS | x | X | x |
| P3 | MASAS AZUCARADAS Y ESTIRADAS | x | X | x |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| P4 | MASAS HOJALDRADAS | x | X | x |
| P5 | MASAS FERMENTADAS | x | X | x |
| P6 | CREMAS Y RELLENOS | x | X | x |
| P7 | SEMIFRÍOS Y HELADOS | | X | |
| P8 | CHOCOLATES | | X | |
| P9 | POSTRES | | X | |

**TEMPORALIZACIÓN**

| UD | DENOMINACIÓN DEL EJERCICIOS | TEMPORALIZACIÓN | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 1T | 2T | 3T |
| 1 | VOCABULARIO TÉCNICO | X | | |
| 2 | EL ENTORNO DE TRABAJO | X | | |
| 3 | OPERACIONES BÁSICAS | X | | |
| 4 | MATERIAS PRIMAS | X | | |
| 5 | MASAS BATIDAS Y ESPONJADAS | X | X | X |
| 6 | MASAS ESCALDADAS | X | X | X |
| 7 | MASAS AZUCARADAS Y ESTIRADAS | X | X | X |
| 8 | MASAS HOJALDRADAS | X | X | X |
| 9 | MASAS FERMENTADAS | X | X | X |
| 10 | CREMAS Y RELLENOS | X | X | X |
| 11 | SEMIFRÍOS Y HELADOS | | | X |
| 12 | CHOCOLATES | | | X |
| 13 | POSTRES | | | X |

**TRABAJOS**

| ID | DENOMINACIÓN DE LOS TRABAJOS | TEMPORALIZACIÓN | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 1T | 2T | 3T |
| TR1 | Fichero identificativo de frutas | X | | |
| TR2 | Postres tradicionales de Castilla León | | X | |
| TR3 | Postres tradicionales Comunidades Autónomas españolas | | | X |

- **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.**

**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 | 3 horas |

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

| Metodología básica de enseñanza - aprendizaje | Utilización |
|---|---|
| RESUMIR los últimos contenidos explicados. | |
| 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 esquema o resumen del mismo.** | **X** |
| **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 kahoot, plickers...)** | **X** |
| **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** | |
| **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:

- **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).

**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** | **165** | **100 %** |
| **Límite de máximo de horas computables para IEC** | **33** | **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).

| INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN | ETC - EVALUACIÓN TRIMESTAL CONTINUA | | | EFC - EVALUACIÓN FINAL CONTINUA | | | IEC - IMPOSIBILIDAD EVALUACIÓN CONTINUA | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | EVCON | NOMIN | POND% | EVCON | NTMIN | POND% | EVCON | NOMIN | POND% |
| **Ejercicios** | SI | NO | 10 | SI | NO | 10 | SI | NO | 15 |
| **Trabajos** | SI | NO | 15 | SI | NO | 15 | SI | NO | 15 |
| **Prácticas** | SÍ | NO | 15 | SI | NO | 15 | NO | NO | NO |
| **Examen de contenidos** | SI | | 30 | SI | | 30 | 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 %).

- **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 de

| 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** |
| **Trabajo diario de aula** | Se proponen para verificar el grado de participación positiva en el aprendizaje y adquisición de competencia. | **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 GENERALES DE CALIFICACIÓN.

Los **criterios de calificación** asociados al módulo son los siguientes:

- **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: | | | | | |

| **TRABAJOS** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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: | | | | | |

| **PRÁCTICAS** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| TIPO DE VALORACIONES | | PUNTUACIÓN POR ACTIVIDAD | | | |
| **x** | **Técnicas profesionales** | | Valoración global | **X** | Valoración por apartados |
| **x** | **Destrezas profesionales** | | Valoración global | **X** | 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 | | | | | |

## 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 contestadas SI restan |
| | **Otra1:** | | | | | | Preguntas mal contestadas SI restan |
| | **Otra2:** | | | | | | Preguntas mal contestadas 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 TRIMESTAL CONTINUA** | | | | **EFC - EVALUACIÓN FINAL CONTINUA** | | | | **IEC – IMPOSIBILIDAD EVALUACIÓN CONTINUA** | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NORE | EXCO | EXDE | ACT | NORE | EXCO | EXDE | ACT | NORE | EXCO | EXDE | ACT |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ejercicios** | | | | X | | | | X | | | | X |
| **Trabajos** | | | | X | | | | X | | | | X |
| **Prácticas** | | | X | | | | X | | | | X | |
| **Examen de contenidos** | | X | | | | X | | | | X | | |
| **Examen de destrezas** | | | X | | | | X | | | | X | |

- 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

## PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A DECISIONES Y CALIFICACIONES OBTENIDAS EN EVALUACIÓN TRIMESTRAL

1. SOLICITUD DE INFORMACIÓN POR PARTE DEL ALUMNO. Los alumnos o sus padres o tutores podrán solicitar, del profesor del módulo, cuantas

aclaraciones consideren precisas acerca de las valoraciones que se realicen sobre el proceso de aprendizaje de los alumnos, así como sobre las calificaciones o decisiones que se adopten como resultado de dicho proceso.

2. RECLAMACIÓN POR ESCRITO POR PARTE DEL ALUMNO. La reclamación se presentará por escrito ante el profesor tutor, en el plazo máximo de dos días hábiles a partir de aquél en el que se produzca la comunicación de la calificación final o de la decisión adoptada.

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

   - Inadecuación de la prueba propuesta al alumno a los resultados de aprendizaje, a los contenidos del módulo profesional sometido a evaluación o al nivel previsto por la programación.
   - No haberse tenido en cuenta en la evaluación los resultados de aprendizaje, los contenidos o los criterios de evaluación recogidos en la programación didáctica.
   - Inadecuación de los procedimientos y los instrumentos de evaluación aplicados, conforme a lo señalado en la programación didáctica.
   - Incorrección en la aplicación de los criterios de evaluación establecidos en la programación didáctica para la superación de los módulos.

3. TRASLADO DE LA RECLAMACIÓN AL DEPARTAMENTO. El profesor tutor trasladará la reclamación al departamento correspondiente.

4. TOMA DE DECISIONES Y EMISIÓN DE INFORME VALORATIVO. El departamento emitirá el oportuno informe la siguiente información:

   - Descripción de los hechos.
   - Actuaciones previas que hayan tenido lugar.
   - Análisis realizado conforme a lo establecido en el apartado 1
   - Decisión adoptada de ratificación o rectificación en la calificación otorgada.

5. COMUNICACIÓN DE LA DECISIÓN. Una vez recibido dicho informe, el profesor tutor comunicará, por escrito, al alumno o a sus padres o tutores la decisión tomada, y archivará una copia del escrito cursado.

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

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

**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 QUESE REGULA EL PROCESO DE EVALUACIÓN Y LA ACREDITACIÓN ACADÉMICA DE LOS ALUMNOS QUE CURSEN ENSEÑANZAS DEFORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL EN LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN

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

a) Los alumnos o sus padres o tutores podrán solicitar, de profesores y tutores, cuantas aclaraciones consideren precisas acerca de las valoraciones que se realicen sobre el proceso de aprendizaje de los alumnos, así como sobre las calificaciones o decisiones que se adopten como resultado de dicho proceso.

b) La reclamación se presentará por escrito ante la dirección del centro, en el plazo máximo de dos días hábiles a partir de aquél en el que se produzca la comunicación de la calificación final o de la decisión adoptada. La solicitud de reclamación contendrá cuantas alegaciones justifiquen la disconformidad con la calificación final o con la decisión adoptada.

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

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

e) En el caso de que, tras el proceso de revisión en el centro, persista el desacuerdo con la calificación, el interesado, o sus padres o tutores, podrán solicitar por escrito al director del centro docente, en el plazo de tres días hábiles a partir de la comunicación del centro, un proceso de revisión por parte de la Dirección Provincial de Educación. En este caso, el director del centro docente, en el plazo de dos días hábiles, remitirá el expediente de la reclamación a la Dirección Provincial de Educación. Dicho expediente incorporará a la reclamación presentada el informe del departamento, la resolución del director, el escrito del alumno solicitando la revisión en la Dirección Provincial de Educación, los instrumentos y pruebas de evaluación, así como una copia de la programación.

f) En el plazo de quince días hábiles a partir de la recepción del expediente, vista la propuesta incluida en el informe que elabore el Área de Inspección Educativa, el Director Provincial de Educación adoptará la resolución pertinente que será motivada en todo caso, y que se comunicará inmediatamente al director del centro para su aplicación y traslado al interesado. En el caso de que la reclamación sea estimada se adoptarán las medidas a las que se refiere la letra c) de este apartado.

g) La resolución del Director Provincial de Educación será susceptible de recurso de alzada ante el Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León de la provincia correspondiente.

**g) EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD 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** | **165** | **100 %** |
| **Límite de máximo de horas computables para IEC** | **33** | **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** | **Utilización** |
|---|---|
| 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** | **Utilización** |
| 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** | **Utilización** |
|---|---|
| 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** | **Utilización** |
| 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 | X |

| | |
|---|---|
| realización e trabajos, ….. | |
| 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 pastelería y repostería, A. Roquet, A. Lahera, L. Izquierdo, A. Vilella – Ed. Altamar |

**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 |
| **HOT** | VISITA A UNA QUESERÍA | 4 | 2º |
| **HOT** | SORIA GASTRONÓMICA | 6 | 2º |

**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.**

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.

Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación según Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas

| ***Resultados de Aprendizaje*** | ***Criterios de Evaluación*** | ***Contenidos*** | ***Peso (%)*** | ***Instrumento de evaluación*** | ***Agente evaluador*** |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. Poner a punto los instrumentos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos<br><br>(18%) | a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear | Documentación técnica de maquinaria y equipos | 2% | Rúbrica de análisis documental | Profesor/a del módulo |
| | b) se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos. | Tipología de maquinaria, dispositivos de seguridad | 2% | Lista de control + observación directa | Profesor/a del módulo |
| | c)se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando | Procedimientos de limpieza y eliminación de | 2% | Lista de control | Profesor/a del módulo |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza. | residuos | | | |
| | d) se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos | Protocolos de encendido y verificación | 2% | Prueba práctica | Profesor/a del módulo |
| | e) se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel. | Mantenimiento preventivo y correctivo básico | 1,5% | *Rúbrica de ajuste técnico* | *Profesor/a del módulo* |
| | f) se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso. | Parámetros de funcionamiento según proceso | 1,5% | *Estudio de caso* | *Profesor/a del módulo* |
| | g) se han descrito las principales anomalías de los equipos así | Diagnóstico de fallos y soluciones | 2% | *Lista de control* | *Profesor/a del módulo* |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | como las medidas correctoras. | | | | |
| | h) se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas. | Checklist de preparación previa | 1,5% | *Lista de control* | *Profesor/a del módulo* |
| | i)se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones. | Gestión de residuos y normativa ambiental | 1,5% | *Prueba escrita* | *Profesor/a del módulo* |
| | j)se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambienta | Seguridad laboral y medioambiental | 2% | *Observación directa + rúbrica* | *Profesor/a del módulo* |
| | a) se han reconocido | Tipos de masas: | 4% | Prueba | Profesor/a |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición. (30%) | las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre). b) c) d) e) f). i) j) se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas. se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral. | azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre | | práctica + observación directa | del módulo |
| | b) se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas. | Productos derivados de masas básicas | 4% | Lista de control | Profesor/a del módulo |
| | c) se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. | Función de ingredientes en masas | 4% | Rúbrica de análisis técnico | Profesor/a del módulo |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | d) se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. | Cálculo de cantidades según producción | 3% | Prueba escrita | Profesor/a del módulo |
| | e) se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas | Temperatura, velocidad, tiempo de elaboración | 2% | Observación directa | Profesor/a del módulo |
| | f) se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas | Textura, color, sabor, elasticidad | 2% | Prueba escrita | Profesor/a del módulo |
| | g) ) se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación. | Refrigeración y congelación de masas | 3% | Estudio de caso | Profesor/a del módulo |
| | h) se ha escudillado la masa sobre el | Técnicas de formado y | 3% | Observación directa | Profesor/a del |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener. | moldeado | | | módulo |
| | i) se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas. | Procedimientos de descongelación y uso | 2% | Prueba escrita | Profesor/a del módulo |
| | j) se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral. | Aplicación de normativa sanitaria y laboral | 3% | Lista de control y observación | Profesor/a del módulo |
| 3. obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras | a) se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. | Tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas | 4% | Prueba escrita | Profesor/a del módulo |
| | b) se han caracterizado los diferentes métodos, | Métodos de elaboración de cremas y | 4% | Prueba práctica | Profesor/a del módulo |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.<br><br>(27%) | técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc. | coberturas | | | |
| | c) se ha interpretado la formulación de cada producto. | Fórmulas de productos de pastelería | 3% | Rúbrica técnica | Profesor/a del módulo |
| | d) se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes. | Ingredientes y su papel en la elaboración | 2% | Lista de control | Profesor/a del módulo |
| | e) se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar. | Adaptación de cantidades y productos | 2% | Prueba escrita | Profesor/a del módulo |
| | f) se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes. | Orden lógico de mezcla de ingredientes | 3% | Observación directa | Profesor/a del módulo |
| | g) se ha controlado la temperatura, fluidez, | Temperatura, fluidez, cocción, | 3% | Prueba práctica | Profesor/a del |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones. | montado | | | módulo |
| | h) se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración. | Comparación con especificaciones técnicas | 2% | Lista de control | Profesor/a del módulo |
| | i) se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.BOE núm. 281 Viernes 23 noviembre 2007 47961 | Técnicas de conservación y regeneración | 2% | Estudio de caso | Profesor/a del módulo |
| | j) se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral | Seguridad laboral y ambiental | 2% | Observación directa y rúbrica | Profesor/a del módulo |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | y de protección ambiental | | | | |
| 4- decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.<br><br>(25%) | a) se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso | Técnicas decorativas y alternativas | 3% | Prueba práctica | Profesor/a del módulo |
| | b) se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. | Ficha de fabricación y acabado | 2% | Rúbrica técnica | Profesor/a del módulo |
| | . c) se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. | Uso de productos regenerados | 3% | Estudio de caso | Profesor/a del módulo |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| d) se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. | Preparación de materiales decorativos | 3% | Lista de control | Profesor/a del módulo |
| e) se ha elegido el diseño básico o personal. | Diseño básico o personalizado | 2% | Observación directa | Profesor/a del módulo |
| f) se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. | Aplicación de técnicas decorativas | 3% | Prueba escrita | Profesor/a del módulo |
| g) se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. | Criterios estéticos y funcionales | 2% | Rúbrica de presentación | Profesor/a del módulo |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | h) se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. | Conservación hasta uso final | 3% | Prueba escrita | Profesor/a del módulo |
| | i)se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. | Evaluación del producto final | 2% | Rúbrica de evaluación | Profesor/a del módulo |
| | j) se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | Seguridad y protección ambiental | 2% | Observación directa | Profesor/a del módulo |

**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.

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

| NIVEL/INDICADORES | GRADO DE CONSECUCIÓN | | | |
|---|---|---|---|---|
| **GRADO MEDIO** | **1** | **2** | **3** | **4** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Realiza búsquedas en internet atendiendo a criterios de validez, calidad, actualidad y fiabilidad, seleccionando los resultados de manera crítica. | | | | |
| Utiliza buscadores verticales para encontrar información especializada y utiliza etiquetas para buscar información por temáticas. | | | | |
| Identificar en una página web sus principales secciones: cabecera, menú, pie, barra lateral... | | | | |
| Archiva el contenido de todo tipo en todo tipo de repositorios y en la nube que consigue en internet para recuperarlo, referenciarlo y reutilizarlo, respetando la propiedad intelectual. | | | | |
| Almacena información, sabe comprimir y descomprimir y localiza archivos en diferentes soportes y en la nube, creando carpetas de acuerdo con sus necesidades. | | | | |
| Utiliza programas y aplicaciones para realizar copias de seguridad de la información o del estado de nuestro PC o móvil (punto de restauración). | | | | |
| Conoce el funcionamiento del posicionamiento en buscadores y cómo determina los resultados de búsqueda y es capaz de realizar búsquedas avanzadas. | | | | |
| Gestiona y utiliza su entorno personal digital de aprendizaje para construir conocimiento y crear contenidos digitales, mediante estrategias de tratamiento de la información y el uso de diferentes herramientas digitales, seleccionando y configurando la más adecuada en función de la tarea y de sus necesidades de aprendizaje permanente. | | | | |
| Trabaja sobre documentos de forma colaborativa a través del control de cambios y los comentarios | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| (herramientas de escritorio). | | | | |
| Utilizar funciones de correo electrónico como respuesta automática, insertar una firma, redireccionamiento, marcado y seguimiento de mensajes, etc. | | | | |
| Se comunica, participa, colabora e interactúa compartiendo contenidos, datos e información mediante herramientas o plataformas virtuales, y gestiona de manera responsable sus acciones, presencia y visibilidad en la red, para ejercer una ciudadanía digital activa, cívica y reflexiva | | | | |
| Participa en foros, hace comentarios en blog y comparte contenidos a través de tecnologías digitales, incluidas las redes sociales. | | | | |
| Identifica riesgos y adopta medidas preventivas al usar las tecnologías digitales para proteger los dispositivos, los datos personales, la salud y el medioambiente, y para tomar conciencia de la importancia y necesidad de hacer un uso crítico, legal, seguro, saludable y sostenible de dichas tecnologías. | | | | |
| Desarrolla aplicaciones informáticas sencillas y soluciones tecnológicas creativas y sostenibles para resolver problemas concretos o responder a retos propuestos, mostrando interés y curiosidad por la evolución de las tecnologías digitales y por su desarrollo sostenible y uso ético. | | | | |
| Crea, utiliza y elabora diferentes tipos de contenidos digitales de manera individual y colectiva, seleccionando las herramientas digitales más adecuadas y respetando las licencias de uso que correspondan a cada paso. | | | | |
| Conoce y tiene en cuenta los “códigos de buena conducta” socialmente aceptados en el uso de la Red (no utilizar mayúsculas, cuidar la ortografía, referirme a otros a través de sus nicks o apodos, | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| usar emoticonos de refuerzo, horarios…). | | | | |
| Sabe que hay diferentes formas de licenciar la producción de propiedad intelectual *(CreativeCommons…).* | | | | |
| 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 sobre los contenidos digitales producidos por terceros (presentaciones, documentos, hojas de cálculo, etc.), mediante suites ofimáticas de escritorio (Microsoft Office y LibreOffice) o en la nube (Google Drive, Office online). | | | | |
| Conoce las pautas para crear y utilizar contraseñas seguras. | | | | |
| Mantiene el sistema operativo y el software actualizado para prevenir problemas de seguridad. | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Identifica qué es información personal y datos sensibles y reconoce la importancia de revisar los términos y condiciones de uso de los servicios digitales más comunes (privacidad, geolocalización, cookies…) | | | | |
| Conoce formas de resolver problemas técnicos: búsqueda de ayuda en Internet (foros, videos, tutoriales, etc.) | | | | |
| Actúa de manera ética y responsable al compartir datos personales propios y/o de terceros. | | | | |
| Maneja con soltura y dominio adecuado distintos soportes digitales de programación para resolver tareas o situaciones de progresiva dificultad y variedad. | | | | |
| Sabe elegir un dispositivo en función de las necesidades y el uso que se le va a dar. | | | | |
| Conoce y utiliza aplicaciones informáticas para grabar y editar vídeos y fotografías y escribir. | | | | |
| Conoce y sabe utilizar las principales herramientas informáticas empleadas en el ciclo formativo que cursa, así como los entornos digitales que se utilizan. | | | | |
| Es autónomo y siente curiosidad por las nuevas herramientas digitales que se están implantando en el ámbito del ciclo formativo que está estudiando, y acude a tutoriales, ayuda de las aplicaciones…, cuando lo necesita. | | | | |
| Conoce y busca las diferentes modalidades de formación online (moodle, webinar y MOOC), y sus características. | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Sabe desenvolverse en entornos de teleformación (moodle, webinar y MOOC). | | | | |
| Sabe crear presentaciones vistosas (PowerPoint, Genially, Slides…) y vídeos. | | | | |
| Entiende las tecnologías a un nivel suficiente para adoptar buenas decisiones de compra, desde un punto de vista de la eficiencia energética. | | | | |
| Conoce los sellos eco y medioambientales para dispositivos TIC (Energy Stars). | | | | |
| Utiliza sistemas remotos/virtuales de comunicación / colaboración (videoconferencia, telerreuniones, etc.) de cara a evitar los costes de desplazamiento, combustible, etc. inherentes a la comunicación presencial | | | | |

## 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)** | |
| | |

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 IMPOSIBLIDAD 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 ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN.**

# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL TÉCNICAS CULINARIAS código 0047

## a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

El título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Familia Profesional: Hostelería y turismo.
- Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.
- Duración: 2000 horas.
- Duración del módulo profesional: 272 horas.

La Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional tiene como objetivo la constitución y ordenación de un único modelo de Formación Profesional que sea capaz de responder con flexibilidad a los intereses, las expectativas y las aspiraciones de cualificación profesional de las personas a lo largo de su vida y garantía de la satisfacción de las necesidades formativas del sistema productivo y del empleo.

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar las siguientes competencias del título:

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.

e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.

f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.

h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

Los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos:

| Resultados de aprendizaje | Criterios de evaluación | Contenidos |
|---|---|---|
| 1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones. | a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.<br>b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.<br>c) Se han identificado y relacionado las técnicas decocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.<br>d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.<br>e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.<br>f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.<br>g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.<br>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | 1. Ejecución de técnicas de cocción:<br>- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.<br>- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.<br>- Análisis del consumo energético según técnica aplicada. Empleo en cocina de energías limpias y renovables. |
| 2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos | a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.<br>b) 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.<br>c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.<br>d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.<br>e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. | 2. Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:<br>- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.<br>- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.<br>- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final. |

| | | |
|---|---|---|
| | f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | |
| 3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos. | a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.<br>b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.<br>c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.<br>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.<br>e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.<br>f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.<br>g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.<br>h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.<br>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | 3. Preparación de elaboraciones culinarias elementales:<br>- Documentos relacionados con la producción en cocina.<br>- Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.<br>- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.<br>- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características. |
| 4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación. | a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.<br>b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.<br>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.<br>d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.<br>e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. | 4. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:<br>- Guarniciones y decoraciones.<br>- Guarniciones clásicas.<br>- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.<br>- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.<br>- Valoración de la calidad del producto final. |

| | | |
|---|---|---|
| | f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | |
| 5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria. | a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.<br>b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.<br>c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.<br>d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.<br>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | 5. Realización de acabados y presentaciones:<br>- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.<br>- Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados. |
| 6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente. | a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.<br>b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.<br>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.<br>d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.<br>e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.<br>f) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.<br>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | 6. Desarrollo de los servicios en cocina:<br>- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.<br>- Tareas previas a los servicios en cocina. “Mise en place “.<br>- Documentación relacionada con los servicios.<br>- Coordinación durante el servicio en cocina.<br>- Ejecución de los procesos propios del servicio.<br>- Tareas de finalización del servicio.<br>- Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad. |

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

El resultado de aprendizaje que se desarrolla en la empresa u organismo equiparado es el 3.
*Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.*
La calificación de este resultado es dada por la empresa (40%) y el docente (60%).

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.

| | ***Título*** | ***Fechas y sesiones*** |
|---|---|---|
| ***PRIMER TRIMESTRE*** | *Terminología culinaria* | *8 sesiones 15/09/2026-21/09/2026* |
| | *UT 1: Los servicios en cocina* | *28 sesiones 22/09/2026-14/10/2026* |
| | *UT2: Procesos de cocción de los alimentos* | *27 sesiones 19/10/2026-10/11/2026* |
| | *UT 3: Las técnicas de cocción* | *27 sesiones 11/11/2026-02/12/2026* |
| | *UT 4: Técnicas y sistemas de conservación y regeneración de productos* | *26 sesiones 09/12/2026-18/01/2027* |
| | *UT 5: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: los fondos* | *25 sesiones 19/01/2027-10/02/2027* |
| ***SEGUNDO TRIMESTRE*** | *UT6: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, farsas, mantequillas y aceites* | *26 sesiones 15/02/2027-08/03/2027* |
| | *UT 7: Elaboraciones elementales de cocina* | *27 sesiones 09/03/2027-12/04/2027* |
| ***TERCER TRIMESTRE*** | *UT 8: Guarniciones y elementos de de decoración* | *27 sesiones 13/04/2027-04/05/2027* |
| | *UT 9: Acabados y presentaciones* | *24 sesiones 31/05/2027-16/06/2027* |

## e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.

***Métodos pedagógicos:***

En este módulo se utilizan los siguientes procedimientos metodológicos:

- Metodología básica de enseñanza-aprendizaje:
- RESUMIR los últimos contenidos explicados.
- RELACIONAR los contenidos a explicar con la práctica profesional.
- RELACIONAR los contenidos con las prácticas del ciclo.
- ANTICIPAR contenidos de la próxima sesión.
- REPASAR el tema de manera global, con un esquema conceptual, un índice o un resumen.
- Metodología didáctica para la enseñanza de contenidos:
- PREGUNTAR a los alumnos sobre los contenidos del tema.
- RESPONDER a los alumnos a sus preguntas sobre el tema.
- RELACIONAR con noticias de actualidad, temas transversales relacionados con el tema.
- IDENTIFICAR los contenidos básicos/importantes (mínimos).
- Metodología didáctica para la enseñanza practica de técnicas y procesos:
- RELACIONAR los procesos a explicar con otros anteriormente explicados.
- RELACIONAR los procesos a explicar con la práctica profesional.
- EXPLICAR los procesos nuevos.

En este módulo se utilizan los siguientes recursos metodológicos:

- Explicación magistral.
- Ejercicio guiado individual.
- Ejercicio guiado grupal.
- Repaso oral con preguntas a alumnos.
- Repaso con web/app con preguntas a alumnos (tipo Kahhot!, TICS,…).
- Ejercicio con roles profesionales.
- Debate de tema concreto.
- Práctica demostrativa de técnicas y procesos.
- Practica individual de técnicas y procesos.
- Práctica grupal de técnicas y procesos.
- Talleres/charlas de profesionales.
- Aprendizaje basado en proyectos.

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

- Explicación generalizada, preguntas intuitivas.
- Lluvia de ideas.
- Realización y adaptación de las prácticas de taller acordes a las explicaciones realizadas.

***Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:***

La organización de la clase dependiendo de la tarea o actividad de aprendizaje es individual, en pequeños grupos heterogéneos o como grupo de clase.

El módulo profesional está compuesto por 8 horas semanales en el centro, 2 horas dedicadas a impartir contenidos de manera teórica en el aula polivalente y 6 horas dedicadas a impartir los contenidos de manera práctica en el aula taller.

## 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***

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

- Evaluación trimestral continua (ETC). Se aplica cuando no hayan acumulado faltas no justificadas, que supongan más del 20% del total de las horas lectivas totales del módulo.
- Evaluación 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, que supongan más del 20% del total de las horas lectivas totales del módulo.

Los siguientes instrumentos de evaluación son los que van asociados al proceso de evaluación del módulo:

- Ejercicios. Se proponen para verificar el grado de comprensión de los conocimientos adquiridos y la aplicación teórica de habilidades prácticas. Mediante resúmenes.
- Trabajos. Se proponen para verificar el grado de aplicación de los conocimientos en un supuesto práctico. Mediante fichas técnicas y diagramas de proceso.
- Prácticas. Se proponen para verificar el grado de evolución y adquisición de actitudes, destrezas y competencias prácticas a nivel individual y grupal. A través del cuaderno docente.
- Prueba de contenidos. Se propone para verificar el grado de adquisición de conocimientos teóricos. A través de una prueba escrita.
- Prueba de destrezas. Se propone para verificar el grado de adquisición de destrezas y competencias prácticas a nivel individual. A través de una prueba práctica en el aula taller.

Los instrumentos de evaluación están determinados por las características y ponderaciones asociadas al proceso de evaluación del módulo:

| INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN | ETC | EFC | IEC |
|---|---|---|---|
| EJERCICIOS | 15% | | |
| TRABAJOS | 15% | | |
| PRÁCTICAS | 15% | | |
| PRUEBA DE CONTENIDOS | 25% | 40% | 40% |
| PRUEBA DE DESTREZAS | 30% | 60% | 60% |

***Criterios de calificación de los módulos***

Los criterios generales de calificación asociados al módulo son los siguientes:
- Entrega. Todos los instrumentos de evaluación se realizan o entregan 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 valora la posibilidad de realizar la entrega o la prueba en otra fecha propuesta por el profesor.
- Escala de calificación. 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 es redondeada al entero inferior. Si el decimal de la nota está entre 0,50 y 0,99, la nota es redondeada al entero superior. No se aplica en la evaluación del módulo para alcanzar el 5.

***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.

Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro.

1. El alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán reclamar, por escrito, ante la dirección del centro, las calificaciones o decisiones de promoción o titulación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir del siguiente a aquel en que se produjo la entrega por escrito de la información de la evaluación final o en su caso de la comunicación de la decisión de promoción o titulación. La reclamación debe contener las alegaciones que justifiquen la disconformidad con la calificación o decisión adoptada. Una vez presentada en el centro, la reclamación será tramitada a través de quien ejerza la jefatura de estudios.

8. La persona a cargo de la dirección del centro comunicará por escrito y de forma fehaciente, con constancia de la fecha de recepción, al alumno o alumna y si procede, a sus progenitores o representantes legales, la decisión razonada de modificación o ratificación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir de su adopción. En dicha comunicación se informará, además, que, contra la decisión adoptada, sus progenitores o representantes legales, y si procede, el alumno o alumna, podrán solicitar que se eleve la reclamación, a través de la dirección del centro, ante la persona titular de la dirección provincial de educación correspondiente, en el plazo de dos días hábiles, contados a partir de la fecha de recepción de la respuesta a la reclamación. En todo caso, la comunicación pondrá fin al procedimiento de reclamación en el centro.

## g) EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

El número de faltas de asistencia no justificadas que determinan la imposibilidad de aplicar la evolución continua es del 20%, es decir 49 horas.

En este caso, únicamente se realiza una prueba de contenidos (40%) y una de destrezas (60%).

## h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

En este módulo se utilizan los siguientes recursos didácticos y soporte:

Recursos didácticos en papel:

- Libro de editorial.
- Apuntes/Fotocopias complementarios.
- Documentación (temas y/o prácticas) de elaboración propia.

Recursos didácticos digitales:

- Libro digital de editorial.
- Apuntes/Fotocopias complementarios.
- Documentación (temas y/o prácticas) de elaboración propia.
- Videos y/o audios de internet.
- Programas y/o apps específicas de la especialidad profesional.
- Programas y/o apps genéricas para el aprendizaje virtual.

Recursos soporte digital:

- Plataforma Educacyl/Office 365 (Paquete Officce y otras aplicaciones).
- Otras plataformas, paquetes ofimáticos y entornos virtuales (Google, Apple,…).
- PC de aula.
- Móvil/Tablet.
- Cañón retroproyector/Pizarra digital/Smart TV.

Recurso soporte no digital:

- Pizarra.
- Aula taller de cocina.

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

- Libro recomendado *Técnicas Culinarias, Editorial Altamar, ISBN: 978-84-17872-09-0*.
- Temario propio.

**i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**.

| ***Fecha*** | ***Actividad*** |
|---|---|
| Octubre | San Sebastián Gastronomika |
| Octubre | Soria Gastronómica |
| Octubre | Jornadas Micológicas de Panticosa |
| Octubre | Jornadas Micológicas del Parque Natural Los Alcornocales de Jimena de la Frontera |
| Noviembre | Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Valladolid |
| Noviembre | Focus Bilbao |
| Noviembre | Feria Agrícola, Ganadera y de la Patata de Quincoces de Yuso |
| Noviembre | Gastrónoma Valencia |
| Noviembre | Intur Valladolid |
| Diciembre | Curso de Barista en instalaciones Frl |
| Diciembre | Visita a obradores/panaderías locales de la zona |
| Enero | Visita a mantequería |
| Enero | Madrid Fusión |
| Febrero | Intersicop Madrid |
| Marzo | Cinegética Internacional Hunting Fair |
| Abril | Expo Degusta Cáceres |
| Abril | Salón Gourmet Madrid |
| Sin determinar | Museo del chocolate Bruselas |
| Sin determinar | Forum Gastronómico de Barcelona |
| Sin determinar | Fehispor Feria Hispano Portuguesa |
| Sin determinar | Fibar Valladolid |
| Sin determinar | Alimentaria Barcelona |
| Sin determinar | Fábrica de morcilla Los Ríos |
| Sin determinar | Visita a mantequería y quesería |
| Sin determinar | Visita a granjas de animales |
| Sin determinar | Visita a papas Los Leones |
| Sin determinar | Charla sobre uso de extintores |
| Sin determinar | Charla sobre cafetería y barista |
| Sin determinar | Charla de salud pública |
| Sin determinar | Charla con asociaciones de personas con enfermedades relacionadas con la alimentación |
| Sin determinar | Visita a establecimientos de la zona |
| Sin determinar | Asistencia a ferias regionales y nacionales del sector |
| Sin determinar | Visita a una fábrica de cervezas |
| Sin determinar | Visita a una fábrica de vinos |
| Sin determinar | Visita a una fábrica de cafés |
| Sin determinar | Visita a un matadero |
| Sin determinar | Visita a una empresa de catering |
| Sin determinar | Visita a empresa agroalimentaria |

| | |
|---|---|
| Sin determinar | Visita a fábrica de encurtidos, patatas, … |
| Sin determinar | Visita a fábrica de licores |
| Sin determinar | Charlas con profesionales del sector |
| Sin determinar | Charlas sobre intolerancias y alérgenos |
| Sin determinar | Campeonatos y exhibiciones de distintos profesionales del sector |
| Sin determinar | Concursos |
| Sin determinar | Visita a Conserveras Espinosa |
| Sin determinar | Visita a otras escuelas de cocina |
| Sin determinar | Visita a Bodegas Logroño |

## 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:

- Medidas 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.

Las actividades de refuerzo constan de:

- Contenidos teóricos. Realizar esquemas conceptuales o resúmenes de cada tema revisados por el profesor, breve exposición oral de un tema concepto en clase, resolución de más supuestos prácticos o ejercicios,…

- Contenidos prácticos: Realizar elaboraciones en casa y fotografiarlas siendo revisadas por el profesor, búsqueda de recetas de elaboraciones similares, actividades de tutorización entre iguales,…

Las actividades de ampliación constan de:

- 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.

Contamos con una planificación de actividades de recuperación del módulo profesional porque hay alumnos con este módulo pendiente de superación. Esta planificación irá adjunta al documento.

| *Resultados de Aprendizaje* | *Criterios de Evaluación* | *Contenidos* | *Peso (%)* | *Instrumento de evaluación* | *Agente evaluador* |
|---|---|---|---|---|---|
| RA1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones. | a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. | Ejecución de técnicas de cocción:<br>- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.<br>- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.<br>- Análisis del consumo energético según técnica aplicada. Empleo en cocina de energías limpias y renovables. | 6 | *Cuaderno del alumno*<br>*Diario del profesor*<br>*Prueba escrita*<br>*Prueba práctica* | *Heteroevaluación* |
| | b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción. | | 10 | | |
| | c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros. | | 14 | | |
| | d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción. | | 14 | | |
| | e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica. | | 10 | | |
| | f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos. | | 22 | | |
| | g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos. | | 14 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | | 10 | | |
| RA2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. | a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones. | Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:<br>- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.<br>- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.<br>- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final. | 8 | | |
| | b) 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. | | 12 | | |
| | c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos. | | 52 | | |
| | d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. | | 10 | | |
| | e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. | | 10 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | | 8 | | |
| RA3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos. | a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria. | Preparación de elaboraciones culinarias elementales:<br>- Documentos relacionados con la producción en cocina.<br>- Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.<br>- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.<br>- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características. | 8 | | |
| | b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas. | | 10 | | |
| | c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma. | | 8 | | |
| | d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. | | 6 | | |
| | e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos. | | 40 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso. | | 6 | | |
| | g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar. | | 6 | | |
| | h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. | | 8 | | |
| | i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | | 8 | | |
| RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación. | a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones. | Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:<br>- Guarniciones y decoraciones.<br>- Guarniciones clásicas.<br>- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.<br>- Fases y puntos clave en | 10 | | |
| | b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan. | | 10 | | |
| | c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. | | 8 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos. | las elaboraciones y control de resultados.<br>- Valoración de la calidad del producto final. | 50 | | |
| | e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. | | 12 | | |
| | f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | | 10 | | |
| RA5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria. | a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración. | Realización de acabados y presentaciones:<br>- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.<br>- Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados. | 18 | | |
| | b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos. | | 30 | | |
| | c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos. | | 30 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. | | 12 | | |
| | e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | | 10 | | |
| RA6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente. | a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características. | Desarrollo de los servicios en cocina:<br>- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.<br>- Tareas previas a los servicios en cocina. "Mise en place ".<br>- Documentación relacionada con los servicios.<br>- Coordinación durante el servicio en cocina.<br>- Ejecución de los procesos propios del servicio.<br>- Tareas de finalización del servicio.<br>- Protocolos de quejas y reclamaciones. | 12 | | |
| | b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio. | | 14 | | |
| | c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio. | | 10 | | |
| | d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio. | | 30 | | |
| | e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos. | | 14 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | f) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos. | Compromiso de tiempos y calidad. | 10 | | |
| | g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | | 10 | | |

## EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN EN EMPRESAS U ORGANISMOS EQUIPARADOS

El desarrollo del plan de formación, así como la consecución de los resultados de aprendizaje serán objeto de evaluación por parte del tutor o tutora dual del centro educativo, en colaboración con el tutor o tutora de la empresa u organismo equiparado. Los tutores y profesores tendrán en cuenta el informe valorativo del tutor de empresa u organismo equiparado y reflejarán cuantitativamente la calificación de la fase en empresa u organismo equiparado hasta un máximo de un 10%-20% de la calificación de los módulos que están implicados en la formación a través de los resultados de aprendizaje desarrollados. La responsabilidad máxima de la calificación es del tutor dual del centro.

En la certificación académica del alumno aparecerá el número de horas de FFE. El alumno que no vaya a las FFE deberá acudir al centro educativo y no podrá titular si no realiza la formación en empresa, aunque sí podrá titular con una evaluación negativa de las FFE. En el caso de que no realice este periodo de formación en empresa u organismo equiparado únicamente recibirá una acreditación de los módulos superados.

La exención total o parcial del periodo de FFE se realizará a instancias del interesado que tendrá que realizar una solicitud que se podrá efectuar desde el momento de la formalización de la matrícula hasta un mes antes de la fecha prevista para el inicio de dicho periodo de formación, mediante instancia dirigida al director. Deberá aportar la documentación pertinente, que será valorada por el equipo docente del centro. La resolución será notificada a la persona interesada por el director antes del inicio de formación en empresa u órgano equiparado y, en caso de desacuerdo, la persona interesada podrá presentar reclamación ante la Dirección Provincial.

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

# ANEXO I.

## CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

1. Ejecución de técnicas de cocción:
- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.
- Análisis del consumo energético según técnica aplicada. Empleo en cocina de energías limpias y renovables.

2. Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:
- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.

3. Preparación de elaboraciones culinarias elementales:
- Documentos relacionados con la producción en cocina.
- Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

4. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:
- Guarniciones y decoraciones.
- Guarniciones clásicas.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.
- Valoración de la calidad del producto final.

5. Realización de acabados y presentaciones:
- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.
- Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.

6. Desarrollo de los servicios en cocina:
- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios en cocina. “Mise en place”.
- Documentación relacionada con los servicios.
- Coordinación durante el servicio en cocina.
- Ejecución de los procesos propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.

# MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE MÓDULOS PROFESIONALES




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 IMPOSIBLIDAD 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 ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN (No en Cursos de Especialización).**

**a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

| | |
|---|---|
| **Nombre del módulo** | SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS |
| **Código** | 0031 |
| **Curso** | 1º |
| **Horas del módulo** | 68 |
| **Horas semanales** | 2 |
| **Familia Profesional** | HOSTELERÍA Y TURISMO |

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

La unidad de competencia profesional asociada a este módulo corresponde a la UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería

En cuanto a la Cualificación profesional mencionamos Cocina HOT093_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional).

Los resultados de aprendizaje relacionados con los criterios de evaluación son los siguientes:

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:**

| Resultados de Aprendizaje (RA) | Criterios de Evaluación (CE) |
|---|---|
| **1.** Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos. | **a)** Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.<br>**b)** Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.<br>**c)** Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).<br>**d)** Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.<br>**e)** Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.<br>**f)** Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD). |

| | |
|---|---|
| | **g)** Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.<br>**h)** Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.<br>**i)** Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD. |
| **2.** Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos | **a)** Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.<br>**b)** Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.<br>**c)** Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.<br>**d)** Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.<br>**e)** S e han enumerado las enfermedades de obligada declaración.<br>**f)** Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.<br>**g)** Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador. |
| **3.** Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos. | **a)** Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.<br>**b)** Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.<br>**c)** Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.<br>**d)** Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.<br>**e)** Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.<br>**f)** Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.<br>**g)** Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.<br>**h)** Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.<br>**i)** Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias. |

| | |
|---|---|
| **4.** Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo. | **a)** Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.<br>**b)** Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).<br>**c)** Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.<br>**d)** Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.<br>**e)** Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.<br>**f)** Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.<br>**g)** Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.<br>**h)** Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000: 2005 y otras). |
| **5.** Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados | **a)** Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.<br>**b)** Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.<br>**c)** Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.<br>**d)** Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.<br>**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 y de restauración.<br>**f)** Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos. |
| **6.** Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental. | **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.<br>**b)** Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo. |

| | |
|---|---|
| | **c)** Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.<br>**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.<br>**e)** Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.<br>**f)** Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos. |

**Contenidos:**

**El módulo profesional se divide en ocho unidades de trabajo que son las siguientes:**

**UT1. La Higiene alimentaria**

**UT2. La contaminación de los alimentos.**

**UT3. Aplicación de los sistemas de autocontrol**

**UT4. Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos**

**UT5. Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios.**

**UT6. Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias.**

**UT7. Buenas prácticas en la utilización de los recursos**

**UT8. Buenas prácticas en la gestión de los residuos.**

**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)**

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

*Dicho RA podrá ser modificado según el tipo de establecimiento en el cual realice sus FEE.

**d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

Los contenidos de la programación, que incluyen tanto el temario como las actividades de enseñanza - aprendizaje, así como su distribución temporal prevista, son los siguientes:

| ID | DENOMINACIÓN DE LA U.T | TEMPORALIZACIÓN | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 1T | 2T | 3T |
| UT1 | Introducción a la higiene alimentaria | OCT 8 ses | | |
| UT2 | La contaminación de los alimentos | NOV8 ses | | |
| UT3 | Aplicación de Sistemas de Autocontrol | DIC 5 ses | ENE 5 ses | |
| UT4 | Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos | | FEB1 2 ses | |
| UT5 | Buenas prácticas de limpieza y desinfección, y mantenimiento de las instalaciones, equipos y utensilios | | MAR 10 | |
| UT6 | Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias | | ABR8 ses | |
| UT7 | Buenas prácticas en la utilización de recursos | | | ABR 6 ses |
| UT8 | Buenas prácticas en la gestión de residuos | | | MAYO 6 ses |

*El total de 68 sesiones de duración del curso es orientativa ya que se pueden ver alteradas por festivos en el calendario escolar, evaluaciones, huelgas, excursiones o actividades complementarias… o circunstancias del grupo de alumnado como la fase de formación en empresas.

La distribución propuesta entre Resultados de aprendizaje (RA) y Unidades de Trabajo (UT), incluyendo los Criterios de Evaluación (CE) es la siguiente:

| RA | Unidades de Trabajo (UT) | CE (AULA) | CE (EMPRESA) |
|---|---|---|---|
| **RA 1** | **UT 5.** Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios | a, b, c, d, e, f, g, h, i | |
| **RA 2** | **UT 1.** La higiene alimentaria | a, b, e | |
| | **UT 4.** Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos | c, d, f, g | |
| **RA 3** | **UT 2.** La contaminación de los alimentos | b, c, d, e, i | b, c, d, e, i |
| | **UT 4.** Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos | a, f | a, f |
| | **UT 6.** Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias | g, h | g, h |
| **RA 4** | **UT 3.** Aplicación de sistemas de autocontrol | a, b, c, d, e, f, g, h | |
| **RA 5** | **UT 7.** Buenas prácticas en la utilización de los recursos. | a, b, c, d, e, f | |
| **RA 6** | **UT 8.** Buenas prácticas en la gestión de los residuos | a, b, c, d, e, f | |

En los resultados de aprendizaje seleccionados para trabajar durante la *fase de formación en empresa u organismo equiparado* se incluyen todos los criterios de evaluación y son evaluados tanto en la empresa como en el aula, tal y como se detalla más adelante en el apartado de calificación del módulo.

**e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR**

**e) METODOLOGÍA DIDÁCTICA**

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

En cuanto a la concepción pedagógica, se sigue el modelo constructivista propuesto en la normativa educativa vigente. Desde esta perspectiva los conocimientos deben trabajarse para fomentar la consecución progresiva de las competencias por parte de cada alumno/a.

Es necesario promover la aplicación de metodologías diferentes que favorezcan el desarrollo competencial, de modo que las y los docentes puedan alternarlos en función de las necesidades y los objetivos educativos. Algunas de las más metodologías más adecuadas son:

- **Metodologías expositivas**, que integran los procesos de aprendizaje basadas en priorizar explicaciones o demostraciones por parte del docente y la ejecución por parte del alumnado de las actividades y tareas propuestas. Se aplican fundamentalmente siguiendo el itinerario Contenidos con los apoyos Multimedia y Presentaciones. Sirven especialmente para trabajar los procesos de orden inferior (recordar, comprender y aplicar) según la taxonomía de Bloom. Evidentemente esta metodología deberá combinarse con otras estrategias que impliquen los procesos de orden superior (analizar, evaluar y crear), que permitan alcanzar el desarrollo de competencias.

- ***Flipped learning*** (aprendizaje inverso) o ***Flipped classroom*** (clase invertida). Es un enfoque pedagógico en el que se traslada parte del proceso de aprendizaje fuera del aula y se utiliza el tiempo de clase para llevar a cabo actividades, guiadas y retroalimentadas por el docente. Para facilitar su aplicación se recomienda recurrir al itinerario multimedia, en especial antes de iniciar la Unidad de Trabajo, a través de los videos introductorios.

- **Aprendizaje Basado en Retos (ABR)**. Parte de la creación de situaciones de aprendizaje simuladas o tareas competenciales, que buscan la resolución de un determinado reto o problema.

***Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:***
En cuanto a las formas de trabajo en aula y taller se utilizarán las siguientes:

- **Trabajo en equipo y aprendizaje colaborativo**. Se prioriza el trabajo en equipo en la realización de Actividades y Tareas con distintas finalidades: analizar opciones, resolver problemas, elaborar creaciones, de manera que aprendan unos de los otros, trabajen entre ellos y tomen decisiones, promoviendo el trabajo colaborativo. En ocasiones se plantean Actividades o proceso de trabajo específicos para desarrollar habilidades colaborativas.

- **Rutinas y destrezas de pensamiento eficaz**. Son habilidades que favorecen la estructuración del pensamiento. Las rutinas son patrones sencillos que ayudan a pensar; las destrezas tienen un nivel de complejidad mayor, son más específicas para ejercicios determinados y precisan de organizadores gráficos (mapas de comparación, mapas de burbuja, etc.) para su aplicación.

- **Aprendizaje personalizado**. La selección del itinerario permite acceder al conocimiento a través de diferentes vías, lo cual está en sintonía con el Diseño Universal para el Aprendizaje. Por otra parte, el sistema dispone de un asistente de Inteligencia Artificial para creación de actividades interactivas y personalizadas para el alumnado, retroalimentándolas al nivel de las repuestas ofrecidas.

En cualquier caso, el profesorado podrá elegir, para cada Unidad de Trabajo, qué metodología o combinación de metodologías es la más adecuadas para sus intenciones educativas.

**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***

La evaluación es un proceso que comporta recabar información, analizarla y tomar decisiones según el juicio emitido. Estas decisiones se tomarán con una doble finalidad:

• **Con una finalidad formativa o pedagógica**, para acompañar y regular el proceso de enseñanza-aprendizaje. Será fundamental para detectar dificultades y dar las orientaciones y soportes necesarios para superarlas.

• **Con una finalidad valorativa o calificadora**, a fin de determinar el grado en el que se han alcanzado los resultados de aprendizaje y, en definitiva, las competencias previstas en el currículo. Esta finalidad corresponde a la calificación.

Es importante tener presente que no todas las actividades evaluables son calificables. Se priorizarán como actividades calificables aquellas en las que se trabajen procesos cognitivos de orden superior (analizar, evaluar o crear), ya que con su aplicación se da por supuesto que se han adquirido los de orden inferior (recordar, comprender o aplicar).

La evaluación ha de ser, en esencia, continua y, por lo tanto, forma parte del proceso educativo como un elemento inseparable de este. De esta manera, la información que aporta servirá para adaptar los procesos de enseñanza aprendizaje y ajustar las medidas de refuerzo educativo.

Las actividades seleccionadas con finalidad calificadora podrán ser de distinto tipo y se pueden denominar también como **evidencias de aprendizaje**. Cada evidencia de aprendizaje ha de estar definida por:

- Los **Criterios de Evaluación** asociados.

- El **tipo de agrupamiento**, que será, normalmente: individual, parejas, grupo pequeño y grupo clase.

- El **agente evaluador**. En este sentido se distingue entre: hetero evaluación (evaluación docente), coevaluación o autoevaluación.

- Los **instrumentos de evaluación** que se utilizarán para evaluar cada CE. En este caso se han seleccionado los siguientes para ser considerados los más adecuados para este nivel de formación profesional:

- **Diario del profesor**: se trata de una lista de ítems donde el profesorado medirá, durante las clases, si el alumnado alcanza los objetivos previstos para la superación de los CE seleccionados.

- **Prueba escrita:** se trata de la realización de exámenes teóricos, que podrán ser de diferente índole (tipo test, preguntas de desarrollo, preguntas cortas…) en este punto se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter teórico.

- **Prueba oral:** se trata de preguntas o cuestiones de forma oral para comprobar que el alumnado ha entendido determinadas cuestiones importantes reflejadas en lo CE.

Todos estos **instrumentos de evaluación** servirán para medir los pesos (%) que se han otorgado a cada CE en la tabla que se muestra al final de la programación didáctica. Cada uno de estos instrumentos es obtenido mediante el uso de las herramientas de evaluación.

- Las **herramientas de evaluación** son las pruebas o procesos evaluativos, que permiten evidenciar la adquisición de los aprendizajes. Consideraremos los siguientes:

- **Lista de control o *Checklist***. Sirve para comprobar el cumplimiento de un listado de requisitos o indicadores.

- **Tablas de estimación**. Son tablas evaluativas para valorar la frecuencia o grado de una serie de indicadores.

- **Rúbricas**. Son tablas de doble entrada con diferentes niveles de ejecución de una tarea, actividad o proceso educativo.

- **Lista de observación grupal**. Son tablas con los nombres del alumnado en las filas y las características observables en las columnas. Son útiles para la observación procedimental o actitudinal en trabajos en grupo.

- **Dianas de evaluación**. Son guías de puntuación visuales, sencillas de utilizar, especialmente útiles para procesos de autoevaluación y coevaluación.

- **Solucionarios con criterios de corrección**. Se establecen sobre todo para pruebas escritas.

Estos instrumentos se usarán o no, dependiendo de la necesidad e idoneidad de usarlos en cada una de los unidades de trabajo.

Para la **evaluación de la fase de formación en empresa (FFE)** la empresa dispondrá de un anexo de seguimiento y evaluación donde figuran los ítems correspondientes a evaluar.

Al finalizar el módulo profesional podría efectuarse una evaluación sumativa para comprobar si se han superado los Resultados de Aprendizaje y si se han alcanzado las competencias previstas.

### *Criterios de calificación de los módulos*

La evaluación, de acuerdo con la ordenación curricular vigente, se lleva a cabo tomando como referente los **Resultados de Aprendizaje** (RA). Los RA se contemplan como bloques independientes desde el punto de vista de la evaluación y la calificación. Así, la superación del módulo exige la superación de cada uno de los RA.

De cara a la calificación final del módulo, podrá aplicarse un porcentaje diferente a cada RA de acuerdo con la importancia que cada uno aporte en la adquisición de competencias. Para este módulo la propuesta de distribución es la siguiente:

**MP (100%) = RA 1 (18 %) + RA 2 (23 %) + RA 3 (12 %) + RA 4 (12 %) + RA 5 (17 %) + RA 6 (18 %)**

Los RA se concretan en unos **Criterios de Evaluación** (CE) que actúan como guías para la evaluación. En este sentido, los CE constituyen el eje central de la actividad evaluativa y calificadora.

La evaluación por competencias integra una gran variedad de acciones evaluativas, sin embargo, es importante tener en cuenta que no todas las actividades evaluables son calificables.

La ponderación de cada CE se realizará en función de la importancia relativa que se le asignará según las actividades que se deben realizar para alcanzarlos. Los criterios que se siguen son estos:

- Los Criterios de Evaluación más competenciales y que para alcanzarlos se requiera la aplicación de **procesos cognitivos de orden superior**, tendrán **ponderaciones más altas**.

- Los CE que trabajan **procesos de orden inferior** tendrán una **ponderación más reducida**, porque no son competenciales en sí mismos y porque ya se trabajan implícitamente en procesos de orden superior.

- Los **CE de naturaleza actitudinal** se ponderarán de acuerdo la importancia relativa que tengan en el conjunto del RA.

Para la **calificación de la fase de formación en empresa (FFE),** en caso de que se haya añadido el RAX a los resultados de aprendizaje que se evaluarán durante este período, se obtendrá la nota de la siguiente manera:

- 60% corresponderá a la evaluación realizada en el aula.

- 40% corresponderá a la evaluación realizada en la empresa.

En caso contrario, se obtendrá la calificación del mismo modo que el resto de RA siendo el 100% de la nota obtenida a través de los instrumentos ya mencionados

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

El procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones se deberá seguir conforme aparece en 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.*

Concretamente en el ***Artículo 19****. Procedimiento de reclamación en el centro* o en caso de que persista el desacuerdo sobre los resultados de calificación final, o sobre la decisión de promoción o titulación adoptada, en el ***Artículo 20****. Procedimiento de reclamación ante la dirección provincial de educación.*

***Secuenciación por niveles de la competencia digital.***

La competencia digital implica el uso seguro, saludable, sostenible, crítico y responsable de las tecnologías digitales para el aprendizaje, para el trabajo y para la participación de la sociedad. De este modo, se establecen cinco áreas sobre la alfabetización digital, la comunicación y colaboración, creación de contenidos digitales, seguridad y resolución de problemas. Se fomentará que el alumnado alcance el nivel máximo para una participación activa, reflexiva y segura en la sociedad.

| ÁREAS | NIVEL 1 | NIVEL 2 | NIVEL 3 |
|---|---|---|---|
| INFORMACIÓN Y ALFABETIZACIÓN DIGITAL | El alumnado realiza búsquedas en páginas seguras, seleccionando la información. | El alumnado utiliza filtros de búsqueda avanzada y encuentra los datos que necesita. | Evalúa la validez y fiabilidad de las fuentes laborales estableciendo criterios de calidad y actualidad. Los resultados obtenidos los gestiona de manera crítica y organiza el almacenamiento de la información de manera adecuada y segura. |
| CREACIÓN DE CONTENIDOS DIGITALES | El alumnado utiliza al menos… reconociendo la autoría y propiedad intelectual. | El alumnado utiliza la sala de audivisuales para la creación de videos y radio como medio de aprendizaje. | Crea, integra y reelabora contenidos digitales individualmente y de forma colaborativa respetando los derechos de autoría, facilitando su propio aprendizaje. |
| COMUNICACIÓN Y COLABORACIÓN | El alumando hace uso del aula virtual y teams. El alumno hace un uso correcto del correo electrónico. | El alumno hace un uso profesional del correo electrónico siguiendo la “netiqueta”. Accede a la página web de centro, del departamento e interactúa con las redes sociales del centro. Selecciona correctamente las vías de comunicación con el profesorado. | Utiliza los dispositivos digitales y herramientas incorporándolas a su ambiente personal para comunicarse de forma individual y colaborativa ejerciendo una ciudadanía digital activa, cívica y reflexiva. |
| SEGURIDAD Y CONFIANZA DIGITAL | El alumno realiza una buena gestión de sus contraseñas y uso de la nube. | El alumno sabe actuar ante el ciberacoso o páginas fraudulentas. | Evalúa riesgos y aplica medidas de protección de los dispositivos digitales. Y hace un uso crítico, legal, seguro, saludable y sostenible de dichas tecnologías |
| RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS | El alumnado busca soluciones en red de manera guiada. El alumno realiza y comprueba la instalación del | El alumnado resuelve problemas con los periféricos del ordenador | Desarrolla soluciones tecnológicas innovadoras y sostenibles para dar respuesta a necesidades concretas, mostrando interés y curiosidad por la evolución de |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | equipo en caso de error. | | las tecnologías digitales y por su desarrollo sostenible y uso ético. |

**g) EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD 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 a cabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua. El número máximo de faltas sin justificar que un alumno puede acumular a lo largo del curso, para no perder el derecho a evaluación continua, se determinara por acuerdo en el departamento correspondiente, en el mes de septiembre, antes del inicio del curso.

Para este módulo, se ha determinado por el departamento al inicio del curso un **20% del total de las horas del módulo, siendo por lo tanto 14 sesiones.** No obstante, se recomienda al alumnado que continúe asistiendo a clase tras la pérdida de la evaluación continua.

El alumno que pierda la evaluación continua perderá el derecho a que se le apliquen los porcentajes y criterios de evaluación propios de la evaluación continua e irá directamente a la CONVOCATORIA ORDINARIA de final de curso (junio) donde realizará una única prueba con todo el contenido del curso, basada en todos los contenidos mínimos del módulo, expuestos anteriormente. Dichas pruebas se calificarán con un máximo de 10 puntos, que serán distribuidos de la siguiente manera: Prueba de contenidos 90% y destreza 10%.

El redondeo solo se aplicará si la nota final es igual o superior a 5 puntos sobre 10.

En caso de suspender esta prueba ordinaria pasará directamente a la convocatoria extraordinaria.

El alumnado debe tener en cuenta que, aunque las faltas sean justificadas y no se pierda la evaluación continua, la no asistencia a las clases teóricas y prácticas, durante las que se llevan a cabo actividades de evaluación, conllevará la perdida de ese X% de la nota al no poder ser evaluadas dichas actividades.

**h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

| | | |
|---|---|---|
| **Espacios** | Aula polivalente | Donde se llevarán a cabo las clases de carácter teórico. |
| | Aula taller | Donde se revisarán las materias primas, cartas u ofertas gastronómicas necesarias para llevar a cabo las clases de carácter práctico. |
| **Materiales curriculares** | Documentación curricular | Normativa establecida tanto en el BOE como en el BOCYL correspondientes a las enseñanzas impartidas. |
| | Libros de texto | Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Editorial Altamar |
| **Material audiovisual y** | Equipamientos electrónicos | • Pizarra digital y proyector |

| | | |
|---|---|---|
| **recursos TIC/TAC/TEP** | | • Dispositivos móviles |
| | Equipos informáticos | Ordenadores fijos y portátiles. |
| | Plataforma Digital Educativa | Aula virtual del centro / TEAMS. |
| **Material didáctico** | Material fungible | Apuntes del profesor y presentaciones. |
| | Impresos para cumplimentar | Actividades y exámenes. |
| | Material de consulta | Libros, E-books, revistas especializadas, videos y páginas web. |
| Recursos adicionales y de referencia | Bibliografía y Webgrafía | • Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Editorial Paraninfo |

**i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**.

| FECHA | ACTIVIDAD | Todos los grupos |
|---|---|---|
| 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 | Museo del chocolate. Bruselas. | 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 Mantequería y quesería | X |
| Sin determinar | Visita a granjas de animales | X |
| Sin determinar | Visita a papas los Leones | X |
| Sin determinar | Charla sobre uso de extintores | X |
| Sin determinar | Charla sobre cafetería y barista | X |
| Sin determinar | Charla de salud pública | X |
| Sin determinar | Charla con asociaciones de personas con enfermedades relacionadas con la alimentación | X |
| Sin determinar | Visita a establecimientos de la zona: bares, restaurantes, … | 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 una fábrica de cafés | 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, … | 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 |
| Sin determinar | Salidas micológicas | X |

**j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

En este punto tendremos en cuenta favorecer la posibilidad de una inserción laboral satisfactoria, mediante un acompañamiento personalizado de cada destinario que facilite su proceso de inserción. Además, se flexibilizará la duración de la oferta, sin modificar el perfil profesional, las competencias y los resultados de aprendizaje. La evaluación de esta modalidad tendrá carácter continuo, formativo, integrador, conforme al Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) y priorizará la dimensión práctica de los aprendizajes. Por último, se adaptarán medidas de atención diversidad a aquel alumnado que lo precise, atendiendo a los informes psicopedagógicos. Se realizarán adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de los criterios y procedimientos de evaluación para garantizar su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En este **curso actual** se aplican medidas de atención a la diversidad:

En grado medio y superior seguimos fundamentalmente las mismas orientaciones que en bachillerato, que son las que se van a contemplar en la PAU.

En el caso de los **alumnos de compensatoria** y los que tienen dificultades de aprendizaje generales, nuestras medidas se centran en: atención más cercana en la medida de lo posible, motivación y seguimiento.

ORIENTACIONES PARA ALUMNOS CON **TDAH**

- Es conveniente que permanezca sentado en las primeras filas para evitar factores de distracción y facilitar su atención.
- Recomendarle que utilice la agenda.
- Comprobar que comprende lo que se le explica y se le pide.
- Proporcionarle directrices claras y muy explícitas en cuanto a cómo realizar y presentar sus trabajos.
- Flexibilizar el tiempo de realización de exámenes.
- Ofrecerle también las pautas necesarias durante el examen para verificar que ha comprendido las preguntas y sabe lo que tiene que hacer.
- Valorar la conveniencia de realizar los exámenes en otro lugar más aislado.

ORIENTACIONES PARA ALUMNOS CON **DISLEXIA**

- Claridad en los textos escritos: adecuada distribución del espacio, tipo y tamaño de letra.
- Necesita más tiempo para leer y escribir textos.
- Flexibilización del tiempo de examen.
- Reducir la penalización por faltas de ortografía.
- Pautas durante el examen para verificar que ha comprendido las preguntas y sabe lo que tienen que hacer.

Situarse en un lugar aislado de ruidos y distracciones durante el examen.

**k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN**

De forma habitual se utiliza el ANEXO VII- PLAN ESPECÍFICO DE RECUPERACIÓN. Este anexo es específico para el alumnado que promociona sin haber superado todas las materias donde se detallan además de las actividades de recuperación, un plan de trabajo anual con sus correspondientes criterios de evaluación y contenidos, metodología didáctica, medidas organizativas, generalidades sobre el desarrollo de actividades y tareas, procedimiento para la evaluación de los aprendizajes del alumnado.

***Para finalizar, cabe añadir que esta programación es un documento vivo y sujeto a cambios por lo puede ser modificada según las necesidades durante el desarrollo de las actividades docentes de enseñanza aprendizaje.***

## EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN EN EMPRESAS U ORGANISMOS EQUIPARADOS

El desarrollo del plan de formación, así como la consecución de los resultados de aprendizaje serán objeto de evaluación por parte del tutor o tutora dual del centro educativo, en colaboración con el tutor o tutora de la empresa u organismo equiparado. Los tutores y profesores tendrán en cuenta el informe valorativo del tutor de empresa u organismo equiparado y reflejarán cuantitativamente la calificación de la fase en empresa u organismo equiparado hasta un máximo de un 10%-20% de la calificación de los módulos que están implicados en la formación a través de los resultados de aprendizaje desarrollados. La responsabilidad máxima de la calificación es del tutor dual del centro.

En la certificación académica del alumno aparecerá el número de horas de FFE. El alumno que no vaya a las FFE deberá acudir al centro educativo y no podrá titular si no realiza la formación en empresa, aunque sí podrá titular con una evaluación negativa de las FFE. En el caso de que no realice este periodo de formación en empresa u organismo equiparado únicamente recibirá una acreditación de los módulos superados.

La exención total o parcial del periodo de FFE se realizará a instancias del interesado que tendrá que realizar una solicitud que se podrá efectuar desde el momento de la formalización de la matrícula hasta un mes antes de la fecha prevista para el inicio de dicho periodo de formación, mediante instancia dirigida al director. Deberá aportar la documentación pertinente, que será valorada por el equipo docente del centro. La resolución será notificada a la persona interesada por el director antes del inicio de formación en empresa u órgano equiparado y, en caso de desacuerdo, la persona interesada podrá presentar reclamación ante la Dirección Provincial.

**Instrumentos de evaluación y su ponderación con respecto a los resultados de aprendizaje.**

| RA | CE | Contenidos | Peso | Instrumento de evaluación | Agente evaluador |
|---|---|---|---|---|---|
| RA 1 | a,b,c, d, e, f, g, h, i | UT 5 | 60 | Prueba escrita | Heteroevaluación |
| | | | 5 | Guía de observación | Heteroevaluación |
| | | | 20 | Trabajo | Heteroevaluación |
| | | | 10 | Diario profesor | Heteroevaluación |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | 5 | Cuaderno alumno | Heteroevaluación |
| 18 | | | 100 | | |
| RA2 | a<br>b<br>e | UT 1 | 60 | Prueba escrita | Heteroevaluación |
| | | | 10 | Guía de observación | Heteroevaluación |
| | C, d, f, g | UT 4 | 10 | Trabajo | Heteroevaluación |
| | | | 10 | Diario profesor | Heteroevaluación |
| | | | 10 | Cuaderno alumno | Heteroevaluación |
| 23 | | | 100 | | |
| RA3 | B, c, d, e, i | UT2 | 55 | Prueba escrita | Heteroevaluación |
| | | | 5 | Guía de observación | Heteroevaluación |
| | A, f | UT 4 | 5 | Trabajo | Heteroevaluación |
| | | | 5 | Diario profesor | Heteroevaluación |
| | | | 5 | Cuaderno alumno | Heteroevaluación |
| | G, h | UT 6 | 5 | Diario anecdótico | Heteroevaluación |
| | | | 5 | Proyecto | Heteroevaluación |
| | | | 5 | Prueba oral | Heteroevaluación |
| | | | 5 | Trabajo de investigación | Heteroevaluación |
| | | | 2 | Otro | Heteroevaluación |
| | | | 2 | Otro | Heteroevaluación |
| | | | 1 | Otro | Heteroevaluación |
| 12 | | | 100 | | |
| RA4 | A, b, c, d, e, f, g, h | UT 3 | 55 | Prueba escrita | Heteroevaluación |
| | | | 5 | Guía de observación | Heteroevaluación |
| | | | 5 | Trabajo | Heteroevaluación |
| | | | 5 | Diario profesor | Heteroevaluación |
| | | | 5 | Cuaderno alumno | Heteroevaluación |
| | | | 5 | Diario anecdótico | Heteroevaluación |
| | | | 5 | Proyecto | Heteroevaluación |
| | | | 5 | Prueba oral | Heteroevaluación |
| | | | 5 | Trabajo de investigación | Heteroevaluación |
| | | | 3 | Otro | Heteroevaluación |
| | | | 2 | Otro | Heteroevaluación |
| 12 | | | 100 | | |
| RA5 | | UT 7 | 55 | Prueba escrita | Heteroevaluación |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | A, b, c, d, e, f | | | | |
| | | | **5** | **Guía de observación** | **Heteroevaluación** |
| | | | **5** | **Trabajo** | **Heteroevaluación** |
| | | | **5** | **Diario profesor** | **Heteroevaluación** |
| | | | **5** | **Cuaderno alumno** | **Heteroevaluación** |
| | | | **5** | **Diario anecdótico** | **Heteroevaluación** |
| | | | **5** | **Proyecto** | **Heteroevaluación** |
| | | | **5** | **Prueba oral** | **Heteroevaluación** |
| | | | **10** | Trabajo de investigación | **Heteroevaluación** |
| **17** | | | **100** | | |
| **RA6** | A, b, c, d, e, f | **UT 8** | **60** | **Prueba escrita** | **Heteroevaluación** |
| | | | **10** | **Guía de observación** | **Heteroevaluación** |
| | | | **5** | **Trabajo** | **Heteroevaluación** |
| | | | **5** | **Diario profesor** | **Heteroevaluación** |
| | | | **5** | **Cuaderno alumno** | **Heteroevaluación** |
| | | | **5** | **Diario anecdótico** | **Heteroevaluación** |
| | | | **5** | **Proyecto** | **Heteroevaluación** |
| | | | **5** | **Prueba oral** | **Heteroevaluación** |
| **18** | | | **100** | | |
| **100** | **TOTAL** | | | | |

## ANEXO I.

## CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

Los contenidos básicos del módulo profesional son los siguientes:

Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

— 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.

— Procesos y productos de limpieza.

Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

— Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

— alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

— Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH). Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de 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.

— Métodos de conservación de los alimentos.

Aplicación de sistemas de autocontrol:

— Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.

— Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

— los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

— Trazabilidad.

Utilización de recursos eficazmente:

— Impacto ambiental provocado por el uso.

— Concepto de las 3 r-s: reducción, reutilización y reciclado.

— Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Recogida selectiva de residuos:

— Legislación ambiental.

— Descripción de los residuos generados 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.

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 IMPOSIBLIDAD 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 ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN.**

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL TÉCNICAS CULINARIAS código 0047**

## a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

El título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Familia Profesional: Hostelería y turismo.
- Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.
- Duración: 2000 horas.
- Duración del módulo profesional: 272 horas.

La Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la formación Profesional tiene como objetivo la constitución y ordenación de un único modelo de Formación Profesional que sea capaz de responder con flexibilidad a los intereses, las expectativas y las aspiraciones de cualificación profesional de las personas a lo largo de su vida. y garantía de la satisfacción de las necesidades formativas del sistema productivo y del empleo.

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

La formación del módulo contribuye a alcanzar las siguientes competencias del título:

b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.

c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

d) Ejecutar los procesos 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.

h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

Los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos:

| Resultados de aprendizaje | Criterios de evaluación | Contenidos |
|---|---|---|
| 1. Recepcioona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones. | a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.<br>b) Se han reconocido las materias primas y sus características.<br>c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.<br>d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.<br>e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.<br>f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.<br>g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.<br>h) Se ha mantenido el almacén y cámaras en condiciones de orden y limpieza.<br>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.<br>j) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.<br>k) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.<br>l) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad. | 1. Recepción de materias primas:<br>– Materias primas. Control de la calidad y características organolépticas.<br>– Categorías comerciales y etiquetados.<br>– Presentaciones comerciales.<br>– Selección de proveedores «éticos».<br>– Descripción y características del economato, bodega y cámaras de conservación.<br>– Proceso de recepción de géneros.<br>– Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo. |
| 2. Acopia materias primas analizando los documentos internos asociados con la producción, tales como fichas | a) Se han reconocido los tipos de documentos internos asociados al acopio, y a la preelaboración de géneros.<br>b) Se ha interpretado la información. | 2. Acopio y distribución de materias primas:<br>– Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades. |

| | | |
|---|---|---|
| técnicas, órdenes de trabajo y otros. | c) Se ha rellenado la hoja de solicitud de géneros necesarios en la producción culinaria.<br>d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.<br>e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.<br>f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.<br>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.<br>h) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.<br>i) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad. | – Documentos relacionados con el aprovisionamiento.<br>– Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros. |
| 3. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación. | a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria, así como su ubicación en cocina.<br>b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.<br>c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.<br>d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.<br>e) Se han realizado las operaciones de organización y limpieza de la maquinaria, batería, útiles y herramientas después de cada uso.<br>f) Se han realizado las operaciones de mantenimiento y limpieza de la maquinaria y elementos neutros, cumpliendo los objetivos establecidos en las guías de buenas prácticas higiénicas o en sistemas de autocontrol. | 3. Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:<br>– División espacial de la cocina. Subdepartamentos de cocina.<br>– Ubicación de las instalaciones de cocina y distribución de la maquinaria, y elementos neutros.<br>– Procedimientos de uso y mantenimiento ligados a la seguridad en el trabajo.<br>– Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.<br>– Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento ligados a la productividad en el trabajo. |

| | | |
|---|---|---|
| | g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.<br>h) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.<br>i) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad. | |
| 4. Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso. | a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.<br>b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.<br>c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.<br>d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.<br>e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.<br>f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.<br>g) Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.<br>h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.<br>i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.<br>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | 4. Preelaboración de materias primas en cocina:<br>– Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.<br>– Rendimiento de las materias primas.<br>– Fases, procedimientos, puntos clave y de control en la manipulación.<br>– Tratamientos específicos para ciertas materias primas.<br>– Procedimientos intermedios de conservación.<br>– Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.<br>– Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.<br>– Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.<br>– Procedimientos intermedios de conservación. |

| | | |
|---|---|---|
| | k) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.<br>l) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.<br>m)Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad. | |
| 5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar. | a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.<br>b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.<br>c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.<br>d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.<br>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.<br>f) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.<br>g) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.<br>h) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad. | 5. Regeneración de materias primas.<br>– Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.<br>– Procedimientos de ejecución de técnicas.<br>– Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas. |
| 6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido. | a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.<br>b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.<br>c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos. | 6. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:<br>– Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.<br>– Equipos asociados a cada método.<br>– Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación. |

| | | |
|---|---|---|
| | d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.<br>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.<br>f) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.<br>g) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.<br>h) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad. | – Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado<br>y conservación.<br>– Etiquetado, envasado y rotulación de productos conservados |

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

El resultado de aprendizaje que se desarrolla en la empresa u organismo equiparado es el RA3.
*Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación*. calificación de este resultado es dada por la empresa (40%) y el docente (60%).

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.

| | ***Título*** | ***Fechas*** |
|---|---|---|
| ***PRIMER TRIMESTRE*** | *UT 1: Equipamiento de una cocina profesional* | *Primer trimestre* |
| | *UT2: Recepción y almacenamiento de las materias primas.* | *Primer trimestre* |
| | *UT3: Aprovisionamiento de materias primas y distribución de géneros* | *Primer trimestre* |
| | *UT 4: Técnica de conservación de alimentos y operaciones de preelaboración.* | *Primer trimestre* |
| | | |

| | | |
|---|---|---|
| | *UT 5: Preelaboración y conservación de hortalizas* | *Primer trimestre* |
| ***SEGUNDO TRIMESTRE*** | *UT5: Preelaboración y conservación de hortalizas* | *Segundo trimestre* |
| | *UT 6: Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta* | *Segundo trimestre* |
| | *UT 7: Huevos, lácteos ,grasas y aceites* | *Segundo trimestre* |
| | *UT 8: Preelaboración y conservación de pescados* | *Segundo trimestre* |
| | *UT 9: Preelaboarción y conservación de mariscos.* | *Segundo trimestre* |
| | *UT 10: Preelaboración de carnes de grandes piezas* | *Segundo trimestre* |
| ***TERCER TRIMESTRE*** | *UT 11: Carnes de animales de corral y caza* | *Tercer trimestre* |
| | *UT 12: Setas, hierbas y condimentos* | *Tercer trimestre* |
| | *UT 13: La regeneración de productos* | *Tercer trimestre* |

**e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**

***Métodos pedagógicos:***

En este módulo se utilizan los siguientes procedimientos metodológicos:

- Metodología básica de enseñanza-aprendizaje:
- RESUMIR los últimos contenidos explicados.
- RELACIONAR los contenidos a explicar con la práctica profesional.
- RELACIONAR los contenidos con las prácticas del ciclo.
- ANTICIPAR contenidos de la próxima sesión.
- REPASAR el tema de manera global, con un esquema conceptual, un índice o un resumen.
- Metodología didáctica para la enseñanza de contenidos:
- PREGUNTAR a los alumnos sobre los contenidos del tema.
- RESPONDER a los alumnos a sus preguntas sobre el tema.
- RELACIONAR con noticias de actualidad, temas transversales relacionados con el tema.
- IDENTIFICAR los contenidos básicos/importantes (mínimos).
- Metodología didáctica para la enseñanza practica de técnicas y procesos:
- RELACIONAR los procesos a explicar con otros anteriormente explicados.
- RELACIONAR los procesos a explicar con la práctica profesional.
- EXPLICAR los procesos nuevos.

En este módulo se utilizan los siguientes recursos metodológicos:

- Explicación magistral.
- Ejercicio guiado individual.
- Ejercicio guiado grupal.
- Repaso oral con preguntas a alumnos.
- Repaso con web/app con preguntas a alumnos (tipo Kahhot!, TICS,…).
- Ejercicio con roles profesionales.
- Debate de tema concreto.
- Práctica demostrativa de técnicas y procesos.
- Practica individual de técnicas y procesos.
- Práctica grupal de técnicas y procesos.
- Talleres/charlas de profesionales.
- Aprendizaje basado en proyectos.

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

- Explicación generalizada, preguntas intuitivas.
- Lluvia de ideas.
- Realización y adaptación de las prácticas de taller acordes a las explicaciones realizadas.

***Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:***

La organización de la clase dependiendo de la tarea o actividad de aprendizaje es individual, en pequeños grupos heterogéneos o como grupo de clase.

El módulo profesional está compuesto por 8 horas semanales en el centro, 3 horas dedicadas a impartir contenidos de manera teórica en el aula polivalente y 5 horas dedicadas a impartir los contenidos de manera práctica en el aula taller.

## 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***

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

- Evaluación trimestral continua (ETC). Se aplica cuando no hayan acumulado faltas no justificadas, que supongan más del 20% del total de las horas lectivas totales del módulo.
- Evaluación 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, que supongan más del 20% del total de las horas lectivas totales del módulo.

Los siguientes instrumentos de evaluación son los que van asociados al proceso de evaluación del módulo:

- Ejercicios. Se proponen para verificar el grado de comprensión de los conocimientos adquiridos y la aplicación teórica de habilidades prácticas. Mediante resúmenes.
- Trabajos. Se proponen para verificar el grado de aplicación de los conocimientos en un supuesto práctico. Mediante fichas técnicas y diagramas de proceso.
- Prácticas. Se proponen para verificar el grado de evolución y adquisición de actitudes, destrezas y competencias prácticas a nivel individual y grupal. A través del cuaderno docente.
- Prueba de contenidos. Se propone para verificar el grado de adquisición de conocimientos teóricos. A través de una prueba escrita.
- Prueba de destrezas. Se propone para verificar el grado de adquisición de destrezas y competencias prácticas a nivel individual. A través de una prueba práctica en el aula taller.

Las pruebas de evaluación tendrán el siguiente calendario:

| EVALUACIÓN | FECHA |
|---|---|
| 1ª EVALLUACIÓN | 14 AL 16 DE DICIEMBRE |
| 2ª EVALUACIÓN | 15 AL 17 DE MARZO |
| 3ª EVALUACIÓN (COINCIDE CON LA 1ª FINAL) | 15-16 DE JUNIO |
| FINAL EXTRAORDINARIA | 25 JUNIO |

Los instrumentos de evaluación están determinados por las características y ponderaciones asociadas al proceso de evaluación del módulo:

| INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN | ETC | EFC | IEC |
|---|---|---|---|
| EJERCICIOS | 10% | 10% | |
| TRABAJOS | 10% | 10% | |
| PRÁCTICAS | 20% | 20% | |
| PRUEBA DE CONTENIDOS | 20% | 20% | 50% |
| PRUEBA DE DESTREZAS | 40% | 40% | 50% |

| *Criterios de calificación de los módulos* |
|---|
| Los criterios generales de calificación asociados al módulo son los siguientes:<br>- Entrega. Todos los instrumentos de evaluación se realizan o entregan 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 valora la posibilidad de realizar la entrega o la prueba en otra fecha propuesta por el profesor.<br>- Escala de calificación. Para todos los instrumentos de evaluación, de 1 a 10, incluidos los procesos de evaluación de recuperación.<br>- Redondeo. Si el decimal de la nota está entre 0,01 y 0,49, la nota es redondeada al entero inferior. Si el decimal de la nota está entre 0,50 y 0,99, la nota es redondeada al entero superior. No se aplica en la evaluación del módulo para alcanzar el 5. |

| *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.<br><br>Artículo 19. Procedimiento de reclamación en el centro.<br>1. El alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes legales, podrán reclamar, por escrito, ante la dirección del centro, las calificaciones o decisiones de promoción o titulación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir del siguiente a aquel en que se produjo la entrega por escrito de la información de la evaluación final o en su caso de la comunicación de la decisión de promoción o titulación. La reclamación debe contener las alegaciones que justifiquen la disconformidad con la calificación o decisión adoptada. Una vez presentada en el centro, la reclamación será tramitada a través de quien ejerza la jefatura de estudios.<br>8. La persona a cargo de la dirección del centro comunicará por escrito y de forma fehaciente, con constancia de la fecha de recepción, al alumno o alumna y si procede, a sus progenitores o representantes legales, la decisión razonada de modificación o ratificación, en el plazo de dos días hábiles contados a partir de su adopción. En dicha comunicación se informará, además, que, contra la decisión adoptada, sus progenitores o representantes legales, y si procede, el alumno o alumna, podrán solicitar que se eleve la reclamación, a través de la dirección del centro, ante la persona titular de la dirección provincial de educación correspondiente, en el plazo de dos días hábiles, contados a partir de la fecha de recepción de la respuesta a la reclamación. En todo caso, la comunicación pondrá fin al procedimiento de reclamación en el centro. |

## g) EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

El número de faltas de asistencia no justificadas que determinan la imposibilidad de aplicar la evolución continua es del 20%, es decir 42 horas.

En este caso, únicamente se realiza una prueba de contenidos (50%) y una de destrezas (50%).

## h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

En este módulo se utilizan los siguientes recursos didácticos y soporte:

Recursos didácticos en papel:

- Libro de editorial.
- Apuntes/Fotocopias complementarios.
- Documentación (temas y/o prácticas) de elaboración propia.

Recursos didácticos digitales:

- Libro digital de editorial.
- Apuntes/Fotocopias complementarios.
- Documentación (temas y/o prácticas) de elaboración propia.
- Videos y/o audios de internet.
- Programas y/o apps específicas de la especialidad profesional.
- Programas y/o apps genéricas para el aprendizaje virtual.

Recursos soporte digital:

- Plataforma Educacyl/Office 365 (Paquete Officce y otras aplicaciones).
- Otras plataformas, paquetes ofimáticos y entornos virtuales (Google, Apple,…).
- PC de aula.
- Móvil/Tablet.
- Cañón retroproyector/Pizarra digital/Smart TV.
- Utilización del teams para entrega de trabajos y apuntes.
- Utilización del onedrive corporativo.

Recurso soporte no digital:

- Pizarra.
- Aula taller de cocina.

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

- Libro recomendado *Preelaboración y conservación de alimentos, Editorial Altamar, ISBN: 979-13-88140-11-2*.
- Temario propio.

**i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**.

| ***Actividades complementarias y extraescolares*** | ***Breve descripción de la actividad*** | ***Temporalización*** |
|---|---|---|
| Jornadas Micológicas de Panticosa | Salida al campo, exposición y conferencia | Sin determinar |
| Soria Gastronómica | Congreso internacional de cocina micológica | Sin determinar |
| Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Valladolid | Selección de pinchos y tapas | Sin determinar |
| Madrid Fusión | Congreso de gastronomía | Sin determinar |
| Charlas con profesionales del sector | Masterclass impartidas por expertos | Sin determinar |
| Visita a establecimientos de la zona: Bares, restaurantes,… | Visita a establecimientos de la zona | Sin determinar |
| Asistencia a ferias regionales y nacionales del sector | Eventos gastronómicos | Sin determinar |
| Salón Gourmet Madrid | Feria internacional de alimentación y bebidas | Sin determinar |
| Charla de salud pública | Prácticas de higiene y seguridad alimentaria | Sin determinar |
| Fábrica de Morcilla Los Ríos | Visita a fábrica de morcilla | Sin determinar |
| Charla sobre intolerancias y alérgenos | Prácticas de higiene y seguridad alimentaria | Sin determinar |
| Fin de curso con posible pernoctación | Salida fin de curso | Sin determinar |
| Visita a un matadero | Visita a un matadero | Sin determinar |
| Visita a una empresa de catering | Visita a una empresa de catering | Sin determinar |
| Visita a una empresa de encurtidos, patatas, … | Visita a una empresa de encurtidos, patatas, … | Sin determinar |
| Visita mantequería Las Nieves | Visita a la mantequería Las Nieves | Sin determinar |

## 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:

- Medidas 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.

Las actividades de refuerzo constan de:

- Contenidos teóricos. Realizar esquemas conceptuales o resúmenes de cada tema revisados por el profesor, breve exposición oral de un tema concepto en clase, resolución de más supuestos prácticos o ejercicios,…

- Contenidos prácticos: Realizar elaboraciones en casa y fotografiarlas siendo revisadas por el profesor, búsqueda de recetas de elaboraciones similares, actividades de tutorización entre iguales,…

Las actividades de ampliación constan de:

- 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.

No contamos con una planificación de actividades de recuperación del módulo profesional porque no hay alumnos con este módulo pendiente de superación.

| *Resultados de Aprendizaje* | *Criterios de Evaluación* | *Contenidos* | *Peso (%)* | *Instrumento de evaluación* | *Agente evaluador* |
|---|---|---|---|---|---|
| RA1. Recepción materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones | a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos. | Recepción de materias primas:<br>– Materias primas.<br>Control de la calidad y características organolépticas.<br>– Categorías comerciales y etiquetados.<br>– Presentaciones comerciales.<br>– Selección de proveedores «éticos».<br>– Descripción y características del economato, bodega y cámaras de conservación.<br>– Proceso de recepción de géneros<br>--Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento | 6 | *Cuaderno del alumno*<br>*Diario del profesor*<br>*Prueba escrita*<br>*Prueba práctica* | *Heteroevaluación* |
| | b) Se han reconocido las materias primas y sus características. | | 10 | | |
| | c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos | | 10 | | |
| | d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido | | 5 | | |
| | e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas. | | 10 | | |
| | f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación | | 10 | | |
| | g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo | | 10 | | |
| | h) Se ha mantenido el almacén y cámaras en condiciones de orden y | | 10 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | limpieza. | y consumo | | | |
| | i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental | | 10 | | |
| | j) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos | | 5 | | |
| | k) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo | | 6 | | |
| | l) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad | | 8 | | |
| RA2. Acopia materias primas analizando los documentos internos asociados | a) Se han reconocido los tipos de documentos internos asociados al acopio, y a la preelaboración de géneros | Acopio y distribución de materias primas:<br>– Documentos de la producción | 8 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros. | b) Se ha interpretado la información | relacionados con el cálculo de necesidades. – Documentos relacionados con el aprovisionamiento. – Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros. | 12 | | |
| | c) Se ha rellenado la hoja de solicitud de géneros necesarios en la producción culinaria. | | 22 | | |
| | d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. | | 10 | | |
| | e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido | | 10 | | |
| | f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo | | 8 | | |
| | g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | | 10 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | h) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo. | | 10 | | |
| | i) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad. | | 10 | | |
| RA3. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación. | a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria, así como su ubicación en cocina. | Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:<br>– División espacial de la cocina.<br>Subdepartamentos de cocina.<br>– Ubicación de las instalaciones de cocina y distribución de la maquinaria, y elementos neutros.<br>– Procedimientos de uso y mantenimiento ligados a la seguridad en el trabajo. | 8 | | |
| | b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas | | 10 | | |
| | c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos | | 8 | | |
| | d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas | | 6 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | e) Se han realizado las operaciones de organización y limpieza de la maquinaria, batería, útiles y herramientas después de cada uso. | – Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.<br>– Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento ligados a la productividad en el trabajo. | 40 | | |
| | f) Se han realizado las operaciones de mantenimiento y limpieza de la maquinaria y elementos neutros, cumpliendo los objetivos establecidos en las guías de buenas prácticas higiénicas o en sistemas de autocontrol | | 6 | | |
| | g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | | 6 | | |
| | h) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo. | | 8 | | |
| | i) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad. | | 8 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| RA4. Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso. | a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas | Preelaboración de materias primas en cocina:<br>– Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.<br>– Rendimiento de las materias primas.<br>– Fases, procedimientos, puntos clave y de control en la manipulación.<br>– Tratamientos específicos para ciertas materias primas.<br>– Procedimientos intermedios de conservación.<br>– Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.<br>– Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina. | 8 | | |
| | b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios | | 8 | | |
| | c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos | | 8 | | |
| | d) Se ha calculado el rendimiento de cada género | | 8 | | |
| | e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. | | 6 | | |
| | f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos | | 8 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | g) Se han caracterizado las piezas y corte específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas | – Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.<br>– Procedimientos intermedios de conservación. | 8 | | |
| | h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos | | 8 | | |
| | i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior | | 8 | | |
| | j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | | 8 | | |
| | k) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos | | 8 | | |
| | l) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo | | 8 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | m)Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad | | 6 | | |
| RA5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar | a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración | Regeneración de materias primas:<br>– Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.<br>– Procedimientos de ejecución de técnicas.<br>– Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas | 10 | | |
| | b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina. | | 20 | | |
| | c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración | | 20 | | |
| | d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos. | | 10 | | |
| | e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental | | 10 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | f) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos | | 10 | | |
| | g) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo. | | 10 | | |
| | h) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad | | 10 | | |
| RA6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido. | a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método | Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:<br>– Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.<br>– Equipos asociados a cada método.<br>– Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación.<br>– Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado | 12 | | |
| | b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos. | | 14 | | |
| | c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos. | | 10 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final | y conservación.<br>– Etiquetado, envasado y rotulación de productos conservados. | 20 | | |
| | e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | | 14 | | |
| | f) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos | | 10 | | |
| | g) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo. | | 10 | | |
| | h) Se ha valorado, en todos los ámbitos, el cumplimiento de los estándares de calidad | | 10 | | |

## EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN EN EMPRESAS U ORGANISMOS EQUIPARADOS

El desarrollo del plan de formación, así como la consecución de los resultados de aprendizaje serán objeto de evaluación por parte del tutor o tutora dual del centro educativo, en colaboración con el tutor o tutora de la empresa u organismo equiparado. Los tutores y profesores tendrán en cuenta el informe valorativo del tutor de empresa u organismo equiparado y reflejarán cuantitativamente la calificación de la fase en empresa u organismo equiparado hasta un máximo de un 10%-20% de la calificación de los módulos que están implicados en la formación a través de los resultados de aprendizaje desarrollados. La responsabilidad máxima de la calificación es del tutor dual del centro.

En la certificación académica del alumno aparecerá el número de horas de FFE. El alumno que no vaya a las FFE deberá acudir al centro educativo y no podrá titular si no realiza la formación en empresa, aunque sí podrá titular con una evaluación negativa de las FFE. En el caso de que no realice este periodo de formación en empresa u organismo equiparado únicamente recibirá una acreditación de los módulos superados.

La exención total o parcial del periodo de FFE se realizará a instancias del interesado que tendrá que realizar una solicitud que se podrá efectuar desde el momento de la formalización de la matrícula hasta un mes antes de la fecha prevista para el inicio de dicho periodo de formación, mediante instancia dirigida al director. Deberá aportar la documentación pertinente, que será valorada por el equipo docente del centro. La resolución será notificada a la persona interesada por el director antes del inicio de formación en empresa u órgano equiparado y, en caso de desacuerdo, la persona interesada podrá presentar reclamación ante la Dirección Provincial.

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

## ANEXO I.

## CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

1. Recepción de materias primas:

– Materias primas. Control de la calidad y características organolépticas.

– Categorías comerciales y etiquetados.

– Presentaciones comerciales.

– Selección de proveedores «éticos».

– Descripción y características del economato, bodega y cámaras de conservación.

– Proceso de recepción de géneros.

– Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

2. Acopio y distribución de materias primas:

– Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.

– Documentos relacionados con el aprovisionamiento.

– Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

3. Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

– División espacial de la cocina. Subdepartamentos de cocina.

– Ubicación de las instalaciones de cocina y distribución de la maquinaria, y elementos neutros.

– Procedimientos de uso y mantenimiento ligados a la seguridad en el trabajo.

– Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.

– Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento ligados a la productividad en el trabajo.

4. Preelaboración de materias primas en cocina:

– Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
– Rendimiento de las materias primas.
– Fases, procedimientos, puntos clave y de control en la manipulación.
– Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
– Procedimientos intermedios de conservación.
– Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
– Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
– Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
– Procedimientos intermedios de conservación.

5. Regeneración de materias primas:
– Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.
– Procedimientos de ejecución de técnicas.
– Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

6. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:
– Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.
– Equipos asociados a cada método.
– Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación.
– Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.
– Etiquetado, envasado y rotulación de productos conservados

# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE MÓDULOS PROFESIONALES

# Modulo

## Servicios productivos de catering profesional
## Codigo CL 9001
## Profesor Joaquin Gonzalez Laso

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 IMPOSIBLIDAD 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 ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN (No en Cursos de Especialización).**

**1.1 marco normativo**

-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 497/2024, de 21 de mayo, (BOE 28 de mayo de 2024) por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen, en el ámbito de la Formación Profesional, cursos de especialización de grado medio y superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.

-Real Decreto 499/2024, 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 medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.

-Real Decreto 500/2024, 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 superior 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.

DECRETO 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León. Todas ellas tienen carácter de

norma básica, siendo de obligado cumplimiento para las administraciones educativas. Así mismo, se tendrán en cuenta las órdenes que regulan el currículo de los ciclos formativos que se imparten en el centro.

-ORDEN EDU/1312/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León.

-ORDEN EDU/411/2025, de 15 de abril, por la que se concreta la optatividad en las enseñanzas de grado D, niveles 2 y 3 del Sistema de Formación Profesional y se establece el procedimiento de oferta y autorización de complementos de formación de los grados D y E, niveles 2 y 3 del Sistema de Formación Profesional, en la Comunidad de Castilla y León

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

## PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL

**INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.**

**A través de este documento establecemos la planificación de la acción educativa para el curso académico 2025/2026, del módulo Servicios productivos de catering profesional, dirigido a un grupo de alumnos y alumnas que están cursando el primer curso del Ciclo Formativo de Grado medio de cocina y Gastronomía, en el Instituto de Enseñanza Secundaria Merindades de Castilla Villarcayo.**

**La elaboración de la Programación Didáctica se justifica en el reconocimiento que la normativa hace a los centros respecto a su autonomía pedagógica y organizativa. Autonomía necesaria para el desarrollo del currículo y su adaptación a las necesidades de los alumnos y las alumnas, y a las características concretas del entorno social y cultural.**

**Con la finalidad de lograr objetivos de aprendizaje concretos constatables.**

| | | |
|---|---|---|
| **Denominación** | **Técnico en Cocina y Gastronomía** | |
| **Duración** | **2000 horas** | |
| **Código** | **CL9001** | |
| **Módulo Profesional** | **Servicios productivos de catering profesional** | |
| **Duración del MP** | **34** | **Formación aula: 10 horas** |
| | | **Formación Taller: 24 horas** |
| **Familia profesional** | **Hostelería y turismo** | |

| | |
|---|---|
| **Nivel** | **Formación Profesional Grado Medio** |
| **Referente Europeo** | **CINE-4 (Clasificación Internacional Normalizada de la educación.** |

# A) **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**

## CONTENIDOS

- UT1 Acopio de materiales y organización servicios de catering
- UT2 Recepción de mercancías y técnicas culinarias
- UT3 Diseño propuestas culinarias
- UT4 Control de consumos
- UT5 Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), d), e), h), e i); y, las competencias profesionales, personales y sociales a), b), f) y h) 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

Relación con la competencia general: Este módulo desarrolla las competencias vinculadas a la organización, producción, transporte, montaje y prestación de servicios de catering, aplicando criterios de calidad, seguridad alimentaria, sostenibilidad y atención al cliente.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACION

**RA1.** Organiza procesos de trabajo en cocina de forma eficiente y sostenible.

- CE1.1 Analiza las fases del proceso productivo y su secuenciación.
- CE1.2 Determina los recursos humanos y materiales necesarios para el servicio.
- CE1.3 Aplica criterios de sostenibilidad y eficiencia energética en la planificación del trabajo.
- CE1.4 Evalúa la importancia del trabajo en equipo y la comunicación efectiva en cocina.

**RA2**. Aplica técnicas culinarias avanzadas en la elaboración de platos innovadores.

- CE2.1 Identifica las técnicas culinarias contemporáneas y sus aplicaciones.
- CE2.2 Utiliza correctamente maquinaria y utensilios de nueva generación.
- CE2.3 Desarrolla elaboraciones innovadoras respetando la calidad organoléptica del producto.
- CE2.4 Controla la temperatura, textura y presentación de las elaboraciones.

**RA3**. Diseña propuestas gastronómicas equilibradas y creativas y aplica técnicas de conservación, envasado, regeneración y transporte de elaboraciones culinarias en condiciones óptimas de seguridad alimentaria

- CE3.1 Selecciona productos según su estacionalidad y calidad.
- CE3.2 Aplica principios de nutrición y dietética en la planificación del menú.
- CE3.3 Diseña cartas y menús equilibrados, creativos y adaptados al público objetivo.
- CE3.4 Presenta las elaboraciones con criterios estéticos y de coherencia gastronómica.

**RA4.** Controla los costes de producción y analiza la rentabilidad de las elaboraciones.

- CE4.1 Calcula los costes directos e indirectos de producción.
- CE4.2 Determina el precio de venta aplicando el margen comercial adecuado.
- CE4.3 Evalúa la rentabilidad de diferentes tipos de servicios y menús.
- CE4.4 Propone medidas de optimización del rendimiento económico en cocina.

**RA5.** Aplica medidas de seguridad alimentaria y sostenibilidad en el entorno laboral.

- CE5.1 Identifica los riesgos laborales específicos del área de cocina.
- CE5.2 Aplica procedimientos de higiene alimentaria y manipulación segura de alimentos.
- CE5.3 Propone buenas prácticas de gestión ambiental en cocina.
- CE5.4 Participa activamente en la implantación de sistemas APPCC.

| Resultado de Aprendizaje | Contenidos Asociados |
|---|---|
| RA1 | • Organización del trabajo en cocina.<br>• Planificación de la producción.<br>• Trabajo en equipo y comunicación.<br>• Eficiencia energética y sostenibilidad. |
| RA2 | • Técnicas culinarias avanzadas.<br>• Cocina al vacío, baja temperatura, y emulsiones.<br>• Nuevas tecnologías culinarias.<br>• Innovación gastronómica. |

| | |
|---|---|
| RA3 | • Diseño de menús y cartas.<br>• Nutrición aplicada a la cocina.<br>• Presentación y creatividad.<br>• Cocina saludable y de temporada. |
| RA4 | • Cálculo de costes y escandallos. |
| | • Rentabilidad y control de consumo.<br>• Margen comercial y fijación de precios.<br>• Gestión económica en restauración. |
| RA5 | • Higiene y manipulación de alimentos.<br>• Prevención de riesgos laborales.<br>• Sostenibilidad y gestión ambiental.<br>• Sistemas APPCC y normativa sanitaria. |

## B) **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**

| RA | DESARROLLADO CENTRO | DESARROLLADO EMPRESA | DESAROLLADO AMBOS |
|---|---|---|---|
| RA1. Organiza procesos de trabajo en cocina de forma eficiente y sostenible. | x | x | |
| RA2. Aplica técnicas culinarias avanzadas en la elaboración de platos innovadores. | x | | |
| RA3. Diseña propuestas gastronómicas equilibradas y creativas y aplica técnicas de conservación, envasado, regeneración y transporte de elaboraciones culinarias en condiciones óptimas de seguridad alimentaria | x | | |
| RA4. Controla los costes de producción y analiza la rentabilidad de las elaboraciones. | x | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| RA5. Aplica medidas de seguridad alimentaria y sostenibilidad en el entorno laboral. | x | | |

## C) **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

| ***Trimestre*** | ***Título*** | ***Fechas y sesiones*** | ***Horas*** |
|---|---|---|---|
| ***PRIMER TRIMESTRE*** | *UT 0:* Evaluación inicial y repaso (caldos fondos, etc.) | *18/09/2026* | *2* |
| | UT1: Acopio de materiales y organización servicios de catering | *25/09/2026 AL 6/11/2026* | *10* |
| | UT2:Recepción de mercancías y técnicas culinarias | *13/11/2026 A 20/11/2026* | *4* |
| | *UT 3:* diseño propuestas culinarias | *27/11/2026* | *2* |
| | *UT 4:* control de consumos | *4/12/2026* | *2* |
| | *EXAMENES* | *11/12/2026* | *2* |
| ***PRIMERA EVALUACIÓN*** | | ***15,16,17 DICIEMBRE 2026*** | *22* |
| ***SEGUNDO TRIMESTRE*** | *UT 5:* Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria | *18/12/2026* | *2* |
| | *UT1:* Acopio de materiales y organización servicios de catering | *15/01/2027 A 12 /02 /2027* | *10* |
| | *UT 1:*Acopio de materiales y organización servicios de catering | *19/02/2027 A 16/04/2027* | *16* |
| | ***Evaluaciones y recuperaciones prácticas y teóricas*** | ***4/06/2027 A 11/06/2027*** | ***2*** |
| ***SEGUNDA EVALUACIÓN*** | ***ANTES DE FFE*** | ***16,17,18 MARZO 2027*** | |
| ***TERCER TRIMESTRE*** | ***FFE*** | ***5/MAYO/27 A 30/MAYO/27*** | ***90*** |
| ***EVALUACIÓN FINAL*** | ***15,16/ JUNIO/2027*** | | |
| ***EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA*** | ***28/JUNIO/2027*** | | |

Los contenidos de la programación, que incluyen tanto el temario como las actividades de enseñanza - aprendizaje, así como su distribución temporal prevista, son los siguientes:

TEORÍA

| UT | DENOMINACIÓN DEL TEMA | TEMPORALIZACIÓN | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 1T | 2T | 3T |
| UT1 | Acopio de materiales y organización servicios de catering | X | | |
| UT2 | Recepción de mercancías y técnicas culinarias | X | | |
| UT3 | diseño propuestas culinarias | X | X | |
| UT4 | control de consumos | | X | |
| UT5 | Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria | | X | |

PRÁCTICAS

| ID | DENOMINACIÓN DE LAS PRÁCTICAS | TEMPORALIZACIÓN | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 1T | 2T | 3T |
| P1 | Identifica, las distintas dependencias de la escuela. | X | | |
| P2 | Realiza el inventario de todo el material necesario para el servicio | X | | |
| P3 | Realiza la limpieza, puesta a punto del puesto de trabajo siguiendo medidas higiénico sanitarias | X | | |
| P4 | Diseño de aperitivos para ferias y eventos | X | | |
| P5 | Diseño de menús y cartas | X | X | |
| P6 | Conoce y sirve en sala bebidas alcohólicas relacionada con el servicio realizado | | X | |
| P7 | Control de consumos | X | X | |

El temario y las actividades de enseñanza – aprendizaje (temario, prácticas, ejercicios y trabajos) programadas al inicio del curso, son de carácter orientativo y podrán 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.

## D) **LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**

En este módulo se utilizarán los procedimientos y recursos 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 esquema | X |
| ANTICIPAR contenidos de la próxima sesión. | |
| REPASAR el TEMA, 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 | 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 |

| 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 kahoot,…) | |
| Ejercicio con roles profesionales | |
| Debate de tema concreto | |
| 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) | |
| Talleres/ charlas de profesionales | |

## E) **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.**

La evaluación es un proceso que comporta recabar información, analizarla y tomar decisiones según el juicio emitido. Estas decisiones se tomarán con una doble finalidad:

• Con una finalidad formativa o pedagógica, para acompañar y regular el proceso de enseñanza-aprendizaje. Será fundamental para detectar dificultades y dar las orientaciones y soportes necesarios para superarlas.

• Con una finalidad valorativa o calificadora, a fin de determinar el grado en el que se han alcanzado los resultados de aprendizaje y, en definitiva, las competencias previstas en el currículo. Esta finalidad corresponde a la calificación.

Es importante tener presente que no todas las actividades evaluables son calificables. Se priorizarán como actividades calificables aquellas en las que se trabajen procesos cognitivos de orden superior (analizar, evaluar o crear), ya que con su aplicación se da por supuesto que se han adquirido los de orden inferior (recordar, comprender o aplicar).

La evaluación ha de ser, en esencia, continua y, por lo tanto, forma parte del proceso educativo como un elemento inseparable de este.

Las actividades de evaluación estarán asociadas a los Criterios de Evaluación, de manera que cada actividad se refiera al menos a un criterio de evaluación y que cada criterio de evaluación esté asociado a una actividad evaluativa.

Las actividades seleccionadas con finalidad calificadora podrán ser de distinto tipo se pueden denominar también como evidencias de aprendizaje. Cada evidencia de aprendizaje ha de estar definida por:

- Los Criterios de Evaluación asociados.
- El tipo de agrupamiento, que será, normalmente: individual, parejas, grupo pequeño y grupo clase.

- El agente evaluador. En este sentido se distingue entre: hetero evaluación (evaluación docente), coevaluación o autoevaluación.
- Los instrumentos de evaluación que se utilizarán para evaluar cada CE. En este caso se han seleccionado los siguientes para ser considerados los más adecuados para este nivel de formación profesional:

Rúbrica del profesor: se trata de una lista de ítems (higiene, limpieza, organización, aprovechamiento, destreza…) donde el profesorado medirá, durante las clases, si el alumnado alcanza los objetivos previstos para la superación de los CE seleccionados.
Prueba escrita: se trata de la realización de exámenes teóricos, que podrán ser de diferente índole (tipo test, preguntas de desarrollo, preguntas cortas…) en este punto se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter teórico.
Prueba práctica: se trata de la realización de exámenes prácticos para comprobar que se han alcanzado las destrezas implicadas en los CE de carácter más práctico. En este punto se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter práctico.
**Trabajo en casa**: Realizar actividad de investigación en casa sobre un tema o tema propuesto.
Prueba oral: se trata de preguntas o cuestiones de forma oral para comprobar que el alumnado a entendido determinadas cuestiones importantes reflejadas en lo CE.

Todos estos instrumentos de evaluación servirán para medir los pesos (%) que se han otorgado a cada CE en la tabla que se muestra al final de la programación didáctica. Cada uno de estos instrumentos es obtenido mediante el uso de las herramientas de evaluación.

- Las herramientas de evaluación son las pruebas o procesos evaluativos, que permiten evidenciar la adquisición de los aprendizajes. Consideraremos los siguientes:
    - Lista de control o *Checklist*. Sirve para comprobar el cumplimiento de un listado de requisitos o indicadores.
    - Tablas de estimación. Son tablas evaluativas para valorar la frecuencia o grado de una serie de indicadores.
    - Rúbricas. Son tablas de doble entrada con diferentes niveles de ejecución de una tarea, actividad o proceso educativo.
    - Lista de observación grupal. Son tablas con los nombres del alumnado en las filas y las características observables en las columnas. Son útiles para la observación procedimental o actitudinal en trabajos en grupo.
    - Solucionarios con criterios de corrección. Se establecen sobre todo para pruebas escritas.

Al finalizar el módulo profesional podrá efectuarse una evaluación sumativa para comprobar si se han superado los Resultados de Aprendizaje y si se han alcanzado las competencias previstas.

**PARA SUPERAR POSITIVAMENTE EL MODULO DEBERA APROBAR CON UNA NOTA NUMÉRICA SUPERIOR O IGUAL A 5.**

## CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La evaluación, de acuerdo con la ordenación curricular vigente, se lleva a cabo tomando como referente los Resultados de Aprendizaje (RA). Los RA se contemplan como bloques independientes desde el punto de vista de la evaluación y la calificación. Así, la superación del módulo exige la superación de cada uno de los RA.

La evaluación, de acuerdo con la ordenación curricular vigente, se lleva a cabo tomando como referente los Resultados de Aprendizaje (RA). Los RA se contemplan como bloques independientes desde el punto de vista de la evaluación y la calificación. Así, la superación del módulo exige la superación de cada uno de los RA.

De cara a la calificación final del módulo, podrá aplicarse un porcentaje diferente a cada RA de acuerdo con la importancia que cada uno aporte en la adquisición de competencias. Para este módulo la propuesta de distribución es la siguiente:

MP (100%) = RA 1 (20 %) + RA 2 (20 %) + RA 3 (20%) + RA 4 (20 %) + **RA5 (20%)**

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. Solamente se redondeará en la nota final. 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.

## CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PUNTUACIÓN ESPECÍFICOS POR INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Los criterios de evaluación asociados a cada instrumento de evaluación serán aplicados a cada resultado de aprendizaje de forma individual, son los señalados a continuación.

| RA 1 | UT | CE | Ponderación | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Por RA | Por UT |
| RA1 20%<br>Organiza procesos de trabajo en cocina de forma eficiente y sostenible. | UT1 | a | 25% | 100 % |
| | | b | 25% | |
| | | c | 25% | |
| | | d | 25% | |

| RA 2 | UT | CE | Ponderación | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Por RA | Por UT |
| RA2 20%<br>Aplica técnicas culinarias avanzadas en la elaboración de platos innovadores | UT 2 | a | 25% | 100 % |
| | | b | 25% | |
| | | c | 25% | |
| | | d | 25% | |

| RA 3 | UT | CE | Ponderación | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Por RA | Por UT |
| RA3 20%<br>Diseña propuestas gastronómicas equilibradas y creativas y aplica | | a | 20% | |
| | | b | 30% | |

| Resultado de Aprendizaje | Criterios de Evaluación (CE) | unidad | % | Instrumentos de Evaluación | Agentes Evaluadores |
|---|---|---|---|---|---|
| RA1. 20% Organiza procesos de trabajo en cocina de forma eficiente y sostenible. | CE1.1 Analiza las fases del proceso productivo y su secuenciación. | Ud1 | 25% | Examen contenido | Heteroevaluación |
| | CE1.2 Determina los recursos humanos y materiales necesarios para el servicio. | Ud1 | 25% | Examen de contenido | Heteroevaluación |
| | CE1.3 Aplica criterios de sostenibilidad y eficiencia energética en la planificación del trabajo. | Ud1 | 25% | Rúbrica de sostenibilidad. | Heteroevaluación |
| | CE1.4 Evalúa la importancia del trabajo en equipo y la comunicación efectiva en cocina. | Ud1 | 25% | Registro de observación. Autoevaluación. | Heteroevaluación |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| técnicas de conservación, envasado, regeneración y transporte de elaboraciones culinarias en condiciones óptimas de seguridad alimentaria | UT 3 | c | 30% | 100% |
| | | d | 20% | |

| Resultado de Aprendizaje | Criterios de Evaluación (CE) | UD | % |
|---|---|---|---|
| RA2. 20% Aplica técnicas culinarias avanzadas en la elaboración de platos innovadores. | CE2.1 Identifica las técnicas culinarias contemporáneas y sus aplicaciones. | Ud2 | 25% |
| | CE2.2 Utiliza correctamente maquinaria y utensilios de nueva generación. | Ud2 | 25% |
| | CE2.3 Desarrolla elaboraciones innovadoras respetando la calidad organoléptica del producto. | Ud2 | 25% |
| | CE2.4 Controla la temperatura, textura y presentación de las elaboraciones. | Ud2 | 25% |
| Resultado de Aprendizaje | Criterios de Evaluación (CE) | UD | % |

| | | | |
|---|---|---|---|
| RA3. 20%<br>Diseña propuestas gastronómicas equilibradas y creativas. | CE3.1 Selecciona productos según su estacionalidad y calidad. | UD3 | 20% |
| | CE3.2 Aplica principios de nutrición y dietética en la planificación del menú. | UD3 | 30 % |
| | CE3.3 Diseña cartas y menús equilibrados, creativos y adaptados al público objetivo. | UD3 | 30% |
| | CE3.4 Presenta las elaboraciones con criterios estéticos y de coherencia gastronómica. | UD3 | 20% |
| Resultado de Aprendizaje | Criterios de Evaluación (CE) | UD | % |
| RA4. 20 %<br>Controla los costes de producción y analiza la rentabilidad de las elaboraciones. | CE4.1 Calcula los costes directos e indirectos de producción. | Ud4 | 25% |
| | CE4.2 Determina el precio de venta aplicando el margen comercial adecuado. | Ud4 | 25% |
| | CE4.3 Evalúa la rentabilidad de diferentes tipos de servicios y menús. | Ud4 | 25% |
| | CE4.4 Propone medidas de optimización del rendimiento económico en cocina | Ud4 | 25% |
| Resultado de Aprendizaje | Criterios de Evaluación (CE) | UD | % |
| RA5. 20%<br>Aplica medidas de seguridad alimentaria y | CE5.1 Identifica los riesgos laborales específicos del área de cocina. | UD5 | 25% |
| | CE5.2 Aplica procedimientos de higiene alimentaria y manipulación segura de alimentos. | UD5 | 25% |
| sostenibilidad | CE5.3 Propone buenas prácticas de gestión ambiental en cocina. | UD5 | 25% |

| | | | |
|---|---|---|---|
| en el entorno laboral. | | | |
| | CE5.4 Participa activamente en la implantación de sistemas APPCC. | UD5 | 25% |

**NOTA: TODOS LOS INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN SE VALORARÁN ENTRE EL 1 Y EL 10.**

ROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A DECISIONES Y CALIFICACIONES OBTENIDAS EN EVALUACIÓN TRIMESTRAL

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.

RECLAMACIÓN POR ESCRITO POR PARTE DEL ALUMNO. La reclamación se presentará por escrito ante el profesor tutor, en el plazo máximo de dos días hábiles a partir de aquél en el que se produzca la comunicación de la calificación final o de la decisión adoptada.

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

Inadecuación de la prueba propuesta al alumno a los resultados de aprendizaje, a los contenidos del módulo profesional sometido a evaluación o al nivel previsto por la programación.

No haberse tenido en cuenta en la evaluación los resultados de aprendizaje, los contenidos o los criterios de evaluación recogidos en la programación didáctica.

Inadecuación de los procedimientos y los instrumentos de evaluación aplicados, conforme a lo señalado en la programación didáctica.

Incorrección en la aplicación de los criterios de evaluación establecidos en la programación didáctica para la superación de los módulos.

TRASLADO DE LA RECLAMACIÓN AL DEPARTAMENTO. El profesor tutor trasladará la reclamación al departamento correspondiente.

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.

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 aclaraciones consideren precisas acerca de las valoraciones que se realicen sobre el proceso de aprendizaje de los alumnos, así como sobre las calificaciones o decisiones que se adopten como resultado de dicho proceso.
b) La reclamación se presentará por escrito ante la dirección del centro, en el plazo máximo de dos días hábiles a partir de aquél en el que se produzca la comunicación de la calificación final o de la decisión adoptada. La solicitud de reclamación contendrá cuantas alegaciones justifiquen la disconformidad con la calificación final o con la decisión adoptada.
c) El director del centro trasladará la reclamación al departamento correspondiente para que emita el oportuno informe que recogerá la descripción de los hechos y actuaciones previas que hayan tenido lugar, el análisis realizado conforme a lo establecido en el apartado 2, y la decisión adoptada de ratificación o rectificación en la calificación otorgada. Una vez recibido dicho informe, el director del centro comunicará, por escrito, al alumno o a sus padres o tutores la decisión tomada, y entregará una copia del escrito cursado al profesor tutor. Este proceso estará terminado en un plazo máximo de tres días hábiles, incluida la comunicación al alumnado, contados a partir del siguiente al de la presentación de la reclamación.

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

e) En el caso de que, tras el proceso de revisión en el centro, persista el desacuerdo con la calificación, el interesado, o sus padres o tutores, podrán solicitar por escrito al director del centro docente, en el plazo de tres días hábiles a partir de la comunicación del centro, un proceso de revisión por parte de la Dirección Provincial de Educación. En este caso, el director del centro docente, en el plazo de dos días hábiles, remitirá el expediente de la reclamación a la Dirección Provincial de Educación. Dicho expediente incorporará a la reclamación presentada el informe del departamento, la resolución del director, el escrito del alumno solicitando la revisión en la Dirección Provincial de Educación, los instrumentos y pruebas de evaluación, así como una copia de la programación.

**EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA IMPOSIBLIDAD 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 | 32 | 100 % |
| Límite de máximo de horas computables para IEC | 6.4 | 20% |
| * (Describir, en caso de haber una situación especial de ampliación del porcentaje, expresando el porcentaje en forma de horquilla). | | |

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).

Alumnos con ASISTENCIA IRREGULAR A CLASE (AIC).
Aquellos alumnos que acumulen más de un 20 por ciento de ausencias injustificadas con respecto al número de horas impartidas trimestralmente seguirán un sistema extraordinario de evaluación con las siguientes características:

Además de las pruebas, exámenes y trabajos ordinarios previstos en cada trimestre, los alumnos realizarán un trabajo complementario que entregarán al profesor cuatro días antes de la sesión de evaluación y calificación del trimestre.

Estos alumnos podrán presentarse únicamente a las pruebas ordinarias de evaluación, pero no a las pruebas de recuperación que se realicen dentro del trimestre. Los aprendizajes correspondientes serán evaluados en una prueba teórica y práctica de recuperación específica de final de curso.

## F) **LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

En este módulo se utilizarán los 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 | |
| Documentación (temas y/o prácticas) de elaboración propia | X |
| **Recursos Didácticos digitales** | **Utilización** |
| 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 | |
| Programas y/o apps genéricas para el aprendizaje virtual | |
| www.iculinaria.es | |
| Recursos soporte digitales | Utilización |
| 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 | X |
| Cañón retroproyector/ Pizarra Digital/ Smart TV | X |
| Recursos soporte no digitales | Utilización |
| Pizarra | X |
| Biblioteca | |
| Biblioteca sensorial y culinaria | |
| Aula taller cocina | |
| Aula taller pastelería | |
| Aula taller cafetería - restaurante | X |
| 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: preparación y montaje de materiales para colectividades y catering editorial paraninfo | X |
| • Temario propio | X |
| • Temario de centro | |
| • Temario de cursos de Formación de Profesorado | |

## 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 |
|---|---|---|---|
| Hostelería | Visita establecimiento hotelero/ oficina de información de Villarcayo | 2 h | |
| Hostelería | Charlas relacionadas con los contenidos del módulo | 1 hora | |
| Hostelería | Visitas a industrias alimentarias | 4 horas | |
| Hostelería | Visitas a ferias del sector agroalimentario | 4 horas | |
| hosteleria | Cortador de jamon | 2 horas | |

## 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. Especialmente para el alumno/a con déficit de atención o dificultades de aprendizaje.

  - Al terminar y al comienzo de la clase siguiente, repetición de los contenidos más importantes con la participación de todos los alumnos a modo de resumen.
  - Al comienzo de cada unidad o epígrafe largo esquema estructurado de los contenidos.

- Adaptaciones en temporalización

    - Adaptaciones en evaluación.
    - Aumento del tiempo de realización tanto de las pruebas prácticas como de contenidos.
    - Se intentará que ambas pruebas las realice en solitario para evitar la sobrecarga de estímulos. Se realizarán con un profesor de guardia o el orientador en el caso de las pruebas de contenidos y en el aula taller a solas con la profesora las pruebas prácticas.

Medidas de refuerzo y ampliación

- Actividades de refuerzo (dirigidas a aquellos alumnos que tienen dificultades para adquirir contenidos y destrezas relacionadas con el módulo) especialmente con el alumno/a con síndrome de Aspergen.
- 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. Además, y con el asesoramiento de este Departamento se trabajará en sensibilizar e informar al grupo del síndrome de Aspergen.

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 o repetición de las prácticas no completadas en casa y realización de una foto de la misma para enseñársela al profesor, siempre dependiendo de la disponibilidad de material y maquinaria existente en el domicilio.
    - Búsqueda de fotos o videos donde se realice correctamente la actividad practicada.
    - 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 videos donde se profundice en la actividad desarrollada.
    - Actividades de tutorización entre iguales.

**PLANIFICACIÓN DE LAS ACTVIIDADES DE RECUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PENDIENTES DE SUPERACIÓN**

Para este curso 26-27 no existe ninguna persona con módulos profesionales pendientes de superación.
De forma habitual se utiliza el ANEXO VII- PLAN ESPECÍFICO DE RECUPERACIÓN. Este anexo es específico para el alumnado que promociona sin haber superado todas las materias donde se detallan además de las actividades de recuperación, un plan de trabajo anual con sus correspondientes criterios de evaluación y contenidos, metodología didáctica, medidas organizativas, generalidades sobre el desarrollo de actividades y tareas, procedimiento para la evaluación de los aprendizajes del alumnado.

Para finalizar, cabe añadir que esta programación es un documento vivo y sujeto a cambios por lo puede ser modificada según las necesidades durante el desarrollo de las actividades docentes de enseñanza aprendizaje.