MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE MÓDULOS PROFESIONALES

-CURSO 26/27-



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

PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA código 0497

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Identificación del Ciclo formativo al que pertenece el módulo profesional:

TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA

(título desarrollado por el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo y modificado por el Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo)

Familia profesional a la que pertenece:

HOSTELERÍA Y TURISMO

Nivel del Ciclo Formativo:

FORMACIÓN PROFESIONAL DE CICLO SUPERIOR

Duración del Ciclo Formativo:

2000 horas.

Duración del módulo profesional:

238 HORAS (7 SEMANALES)

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

- **COMPETENCIAS PROFESIONALES** El módulo profesional **"PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA"** (código 0497), objeto de la presente programación, tiene las siguientes**:**

La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Las competencias profesionales, personales y sociales y para el aprendizaje permanente del que se trabajan desde el citado módulo son:

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.

e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.

h) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.

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

j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

- **RESULTADOS DE APRENDIZAJE y CRITERIOS DE EVALUACIÓN** asociados al módulo "**PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA"** (código 0497)

RA1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.
a) Se han establecido las características de las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de cocina.
c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.
e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
g) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.
h) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
i) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.
a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
b) Se ha caracterizado la técnica de conservación por vacío y se han reconocido sus aplicaciones en la cocina.
c) Se han reconocido las características y las diferencias entre la pasteurización y esterilización.
d) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
e) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación.
f) Se han determinado las temperaturas y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
g) Se han reconocido la relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.

h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA3. Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.
a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.
c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para la regeneración.
d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración.
e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta la naturaleza de las diversas materias primas y su uso posterior.
f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.

a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.
c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.
d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.
f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.
h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- **CONTENIDOS** a desarrollar en el módulo **0497 "PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA":**

Bloque 1: Preparación de las zonas de producción:
– Equipos y maquinaria de cocina. Descripción y clasificación.
– Distribución y ubicación en los espacios de cocina.
– Batería, útiles y herramientas de cocina. Descripción y clasificación.
– Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina. Concepto y características:
– Procedimientos de acopio.
– Documentos de control interno del área de cocina. Funciones, formalización y tramitación.

Bloque 2: Determinación de sistemas y métodos de envasado y conservación:
– Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación: por frío, por calor y otros métodos.
– Pasteurización y esterilización. Descripción y características.
– Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
– Caducidad y caducidad secundaria. Conceptos. Relaciones entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.

Bloque 3: Regeneración de materias primas:
– Técnicas de regeneración de alimentos. Concepto, descripción y análisis.
– Equipos utilizados en la regeneración. Funciones y procedimientos de uso y control.
– Procesos de ejecución de técnicas. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las mismas.

Bloque 4: Planificación de los procesos de preelaboración de materias primas en cocina:
– Preelaboración. Concepto y características.
– Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Fases, procedimientos y puntos clave.
– Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
– Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes específicos y obtención de piezas.
– Rendimiento de materias primas. Concepto. Métodos de cálculo del rendimiento.
– Escandallo. Concepto y tipos. Métodos de cálculo de escandallos

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)

En el caso del módulo 0497 **"PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA"**, el resultado de aprendizaje propuesto para desarrollarse de forma conjunta con la empresa (FFE) sería el RA3 (Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características). ***El porcentaje del mismo que se trabajará en la empresa es el 40%.*** Sujeto a variaciones dependiendo de la empresa a la que acudan y las necesidades organizativas (zona rural con dificultad de encontrar empresas).

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

	Título	*Contenidos*	*RA*	*Fechas y sesiones*
PRIMER TRIMESTRE	*UT 1: Introducción a los procesos de preelaboración y conservación en la cocina profesional: Seguridad e Higiene en el trabajo*	*Bloque 1*	*1*	*Sept.-Sept (14 sesiones)*
	UT2: El departamento de cocina: Zonas y equipamiento (maquinaria, batería y utillaje de cocina)	*Bloques 1*	*1*	*Sept – Oct (19 sesiones)*
	UT 3: La organización del trabajo en la cocina profesional y la gestión de las materias primas	*Bloques 1*	*1*	*Oct (7 sesiones)*
	UT4: El rendimiento de las materias primas y los escandallos.	*Bloques 4*	*4*	*Oct – Nov (14 sesiones)*
	UT5: Preelaboración de materias primas vegetales	*Bloques 4*	*4*	*Nov (23 sesiones)*
	UT6: Preelaboración de materias primas animales: La carne	*Bloques 4*	*4*	*Dic-Dic (14 sesiones)*
	EXÁMENES 1ª EVALAUACIÓN			*Dic (7 sesiones)*
SEGUNDO TRIMESTRE	*UT6: Preelaboración de materias primas animales: La carne*	*Bloques 4*	*4*	*En – En (23 sesiones)*
	UT7: Preelaboración de materias primas animales: El pescado y el marisco	*Bloque 4*	*4*	*Feb (26 sesiones)*
	UT 8: Conservación y envasado de los productos en cocina.	*Bloque 2*	*2*	*Mar (14 sesiones)*
	EXÁMENES 2ª EVALUACIÓN			*Mar (14 sesiones)*
TERCER TRIMESTRE	*UT 9: La regeneración de los productos en cocina.*	*Bloque 3*	*3*	*Abr (7 sesiones)*
	Prácticas en empresa.	*Bloque 3*	*3*	*Abr-Jun*
	3ªEVALUACIÓN (exámenes) Evaluación final			*Abr-Jun (7+7 sesiones)*
	Evaluación extraordinaria			*Junio (día 25)*

Se debe tener en cuenta que el anterior cuadro se refiere a la temporalización de la parte teórica, la parte práctica, por las características del módulo y del ciclo formativo, será asíncrona en algunos momentos.

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

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

La metodología consiste en planificar como se va a realizar el proceso de enseñanza aprendizaje, en este caso, los principios metodológicos que se van a tener en cuenta para el desarrollo del proceso estarán basados en el principio del constructivismo y el aprendizaje significativo, siendo las bases del proceso de enseñanza-aprendizaje los conocimientos previos del alumnado, lo que hace que el alumno se sienta también más motivado. Igualmente conviene que se relacionen los contenidos con los contenidos de los diferentes módulos.

Haremos al alumno protagonista de su propio aprendizaje obligando al alumno a aplicar sus conocimientos previos para solucionar problemas, fomentando además la competencia de aprender a aprender, para lo cual *haremos uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC)* como un recurso didáctico que facilite el aprendizaje de los contenidos del módulo y contribuya a la consecución de los objetivos planteados, con una metodología activa, participativa, motivadora, colaborativa, autónoma e individualizada, con la finalidad de que los alumnos/as sean capaces de buscar, obtener, procesar, comunicar información y transformarla en conocimiento. Utilizaremos de manera significativa el entorno officce365, y en concreto el mail corporativo de Educacyl y/o el aula virtual del centro para así fomentar las herramientas como One Drive o Teams que la administración pone a disposición del profesorado y alumnado.

Además, tendremos en cuenta crear aulas inclusivas y accesibles para todos los estudiantes por lo que se emplearán todo tipo de métodos, recursos y materiales de aprendizaje, reconociendo y respetando las diferentes habilidades, ritmos y estilos de aprendizaje, lo que además ayudará igualmente a que el alumno valore su trabajo y su capacidad de aprender apelando a la responsabilidad individual del alumno ante las actividades que así lo requieran, lo que fomentara la autonomía personal y el sentido del orden en el trabajo.

Tipos de agrupamientos y organización de tiempos y espacios:

En cada unidad de trabajo partiremos de los conocimientos del alumno ya sea en base a contenidos teóricos, que se desarrollarán mediante temario aportado por el profesor y/o libros de texto, documentos, PowerPoint, trabajos de investigación, etc., o en base a los contenidos procedimentales, los cuales se desarrollarán a partir de la explicación, demostración o visionado de videos, para su posterior puesta en práctica por el alumnado. Las actividades propuestas estarán relacionadas con explicaciones o demostraciones del profesor, por lo que, tras las aportaciones del docente, se realizarán tareas teórico-prácticas, visionado de videos, actividades de investigación y actividades de aplicación de conocimientos o actividades prácticas mediante planes de trabajo sistematizados (profesor como mero guía, los alumnos como participantes activos) entre otras. Utilizaremos, por tanto, métodos variados como instrucción directa, asignación de tareas, enseñanza recíproca, programas individuales, resolución de problemas, enseñanza mediante la búsqueda o trabajo cooperativo en grupo entre otros. Igualmente, los agrupamientos serán diversos, abarcando desde el trabajo individual al trabajo en gran grupo. Las sesiones se organizarán en torno a las explicaciones o demostraciones del docente y las actividades posteriores que deberán realizar los alumnos.

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

Teniendo en cuenta la normativa actual, la evaluación del aprendizaje en los ciclos formativos de grado básico deberá efectuarse de forma continua, formativa e integradora, adaptándonos a las necesidades específicas de apoyo educativo de los alumn@s, y teniendo en cuenta su fase de formación en la empresa.

La posibilidad de realizar la evaluación continua del proceso formativo del alumnado requiere la asistencia regular a las actividades lectivas programadas en los distintos módulos en los que se encuentre matriculado el alumnado. El número de faltas de asistencia que determina la imposibilidad de realizar la evaluación continua vendrá determinado en las correspondientes programaciones didácticas en las que se establecerá para ese caso el procedimiento de evaluación (apartado g de la presente programación). Los alumnos que no pierdan la evaluación continua serán evaluados teniendo en cuenta todas las actividades teórico-prácticas de todo el curso pudiendo hacer uso de diferentes instrumentos y agentes de evaluación teniendo en cuenta los criterios de calificación descritos en el siguiente apartado, lo que nos ayudará a valorar el grado de consecución de cada resultado de aprendizaje, en base a los diferentes criterios de evaluación asociados al mismo. Todos los alumnos que mantengan la evaluación continua tendrán derecho, en caso necesario, a "recuperar" o superar las partes (resultados de aprendizaje) no superadas antes de la primera evaluación final, *estas "recuperaciones" se harán el mismo día y a la misma hora que los exámenes de los alumnos con pérdida de evaluación continua*, permitiéndose a estos alumnos conservar sus partes aprobadas. Los alumnos que no superen la primera evaluación final tendrán derecho a acudir a la segunda evaluación final en las fechas establecidas para tal fin por la Consejería, cuyos criterios y procedimientos de evaluación serán similares a los de pérdida de evaluación continua para todos los alumnos (apartado g), en este caso *no se conservarán las partes aprobadas*, debiendo examinarse de todos los contenidos del módulo. En todo caso deben haber realizado las prácticas en la empresa para poder aprobar el módulo, ya que parte del mismo se desarrollará durante la formación en las empresas u organismos equiparados.

La evaluación del plan formativo y del grado de consecución de los Resultados de aprendizaje desarrollados durante la fase de formación en empresas u organismos equiparados la realizarán de forma conjunta el 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. En todo caso, la responsabilidad máxima de la calificación de la fase de prácticas es del tutor dual del centro. La suma de todos los Resultados de aprendizaje del ciclo formativo trabajados en la empresa estará entre el 10 y el 20%, trabajándose desde este módulo un resultado de aprendizaje (ver apartado c). En la certificación académica del alumno aparecerá el número de horas de formación en la empresa. En el caso que un alumno no realice la formación en la empresa deberá acudir al centro educativo y no podrá titular de forma normal. En el caso de que no realice este periodo de formación en empresa u organismo equiparado podrá recibir una acreditación de los módulos superados. La exención total o parcial del periodo de formación en la empresa 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.

Criterios de calificación de los módulos

Para calificar al alumno, comprobaremos el grado de desempeño de cada alumno en relación a los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje (apartado b), lo que a su vez nos permitirá calificar cada Resultado de Aprendizaje en base a la ponderación que estipulamos para cada criterio de Evaluación dentro de cada Resultado de aprendizaje. Debemos tener en cuenta, además, que, en el caso de evaluarse un resultado de aprendizaje durante la estancia en las prácticas de forma conjunta con nosotros, como es el caso, se le aplicará un peso para cada parte, lo cual también queda reflejado en la página siguiente (ver apartado c).

Se puede obtener una calificación favorable en el resultado de aprendizaje aun suspendiendo algún criterio de evaluación. **La media ponderada de todos los Resultados de Aprendizaje dará como resultado la nota final del módulo, la cual deberá ser superior a 5**, sin embargo**, será necesario un desempeño mínimo en todos los resultados de aprendizaje** para entenderse que se han adquirido las competencias, por lo que, para aprobar el módulo, **se exige al menos un grado de desempeño equivalente a un 4,5 en todos los Resultados de aprendizaje**. A la hora de calificar la nota final del módulo, se realizará un redondeo al alza para las notas superiores al X,51, por ejemplo, un 5,51 será un 6.

Para poder calificar los Resultados de aprendizaje se utilizarán diferentes instrumentos que nos ayudarán a conocer el grado de desempeño de los diferentes criterios de evaluación. Estos instrumentos estarán ponderados según lo siguiente para cada resultado de aprendizaje:

Instrumentos de evaluación	EXT	ACT	ACP	EXP	**Total Inst.**
Porcentaje TOTAL de cada instrumento en la calificación	30	10	20	40	100

EXT: Exámenes Teóricos de diferente índole, como exámenes tipo test, de preguntas cortas, de aplicación de contenidos teóricos, escritos u orales. Servirán para valorar el grado de adquisición de los contenidos teóricos.

ACT: Actividades Teóricas calificables realizadas por el alumno, donde se podrán incluir la realización de trabajos, mapas conceptuales, esquemas, el razonamiento de contenidos teóricos y la resolución de problemas, la aplicación de teoría en supuestos prácticos, tareas sobre los contenidos, lecturas, análisis de textos o estudio de casos entre otros. Servirán para valorar el grado de adquisición de los contenidos teóricos.

ACP: Actividades Prácticas calificables realizadas por el alumnado en el taller. Servirán para valorar el grado de adquisición de los contenidos prácticos y la aplicación práctica de los contenidos teóricos.

EXP: Examen práctico realizadas por el alumnado, actividades de aplicación de habilidades y destrezas. Servirán para valorar el grado de adquisición de los contenidos prácticos y la aplicación práctica de los contenidos teóricos.

Debemos tener en cuenta que habrá ítems (CE) que se valoren de forma teórico-práctica e ítems que sólo se valorarán de forma teórica o práctica. Sea como sea, indiferentemente de que utilicemos uno o varios instrumentos para su valoración, *siempre respetaremos los porcentajes de ponderación establecidos para los instrumentos, para los resultados de aprendizaje y para sus criterios de evaluación*. (ver cuadro de la siguiente página). También queremos mencionar que el esfuerzo y el rendimiento del alumno se valoran de forma integrada en la valoración de las actividades.

Instrumentos de evaluación		Total Inst.	EXT- Examen teórico (30%) ACT- Actividades teóricas (10%) ACP- Actividades taller (30%) EXP- Examen práctico (30%)	
Resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación		100		
Nº RA	Nº criterio de evaluación	Peso CE	Total RA	Peso RA
Resultado de Aprendizaje 1	Criterio Evaluación 1.a	5,000	100	25
	Criterio Evaluación 1.b	15,000		
	Criterio Evaluación 1.c	10,000		
	Criterio Evaluación 1.d	22,000		
	Criterio Evaluación 1.e	15,000		
	Criterio Evaluación 1.f	4,000		
	Criterio Evaluación 1.g	5,000		
	Criterio Evaluación 1.h	5,000		
	Criterio Evaluación 1.i	15,000		
	Criterio Evaluación 1.j	4,000		
	Total instrumento RA1	100,000		
Resultado de Aprendizaje 2	Criterio Evaluación 2.a	5,000	100	20
	Criterio Evaluación 2.b	10,000		
	Criterio Evaluación 2.c	5,000		
	Criterio Evaluación 2.d	12,000		
	Criterio Evaluación 2.e	30,000		
	Criterio Evaluación 2.f	7,500		
	Criterio Evaluación 2.g	22,500		
	Criterio Evaluación 2.h	4,000		
	Criterio Evaluación 1.i	4,000		
	Total instrumento RA2	100		
Resultado de Aprendizaje 3	Criterio Evaluación 3.a	8,000	100	10
	Criterio Evaluación 3.b	16,000		
	Criterio Evaluación 3.c	16,000		
	Criterio Evaluación 3.d	8,000		
	Criterio Evaluación 3.e	8,000		
	Criterio Evaluación 3.f	2,000		
	Criterio Evaluación 3.g	2,000		
	FFE	40,000		
	Total instrumento RA3	100		
Resultado de Aprendizaje 4	Criterio Evaluación 4.a	9,500	100	45
	Criterio Evaluación 4.b	5,500		
	Criterio Evaluación 4.c	6,000		
	Criterio Evaluación 4.d	24,000		
	Criterio Evaluación 4.e	24,000		
	Criterio Evaluación 4.f	6,000		
	Criterio Evaluación 4.g	17,000		
	Criterio Evaluación 4.h	4,000		
	Criterio Evaluación 4.i	4,000		
	Total instrumento RA4	100		
	TOTALES	400,000	400	100

Plazos a seguir para la presentación y tramitación de las reclamaciones.
El proceso de reclamación se realizará en base a 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. Destacamos los epígrafes 1 y 8 del 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.

En número de faltas para la **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN** será el 20% del total de las horas del módulo, en este caso el 20% de 238 horas, **48 faltas, una vez temporalizado el tiempo quitando los festivos que no hay clase, y el periodo de FFE, nos quedan 165 horas, aplicando el 20% hacen 33 faltas que pueden tener.** Se debe tener en cuenta que cada hora o periodo lectivo es una falta, por lo tanto, si faltamos un día de taller tendremos 3 faltas. Si un módulo tiene más de un periodo lectivo ese día tendrá por lo tanto más de una falta.

Cuando los alumnos superan este límite de horas, el alumno podrá seguir asistiendo a clase con normalidad, pero nos vemos en la imposibilidad de poder aplicar la evaluación continua, en cuyo caso procederemos según lo siguiente:

Los alumnos con pérdida de evaluación serán evaluados en una única prueba constituida por dos partes (primera evaluación final, junio). En esta prueba se evaluará el grado de adquisición de los Resultados de Aprendizaje desde un punto de vista teórico-práctico. En este caso el porcentaje otorgado a cada parte de la prueba será como sigue:

- Parte A: Examen teórico tipo test, de preguntas cortas o a desarrollar (50%)
- Parte B: Resolución de un caso práctico o realización de una actividad práctica (50%)

El procedimiento para la segunda evaluación final será similar al descrito.

h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Para el trabajo de los contenidos secuenciados, se recomienda como guía de consulta del alumno la siguiente publicación:

TÍTULO	**Procesos de preelaboración y conservación en cocina**
AUTOR / ES	**David Infantes – Gabriel Bartra**
EDITORIAL	**Altamar**

Además, se podrán hacer uso de otros recursos didácticos que se relaciona los a continuación:

- Aula del grupo equipada con pizarra digital y ordenador y aula de informática
- Material fungible
- Revistas, libros, textos, noticias relacionados con el módulo
- Asistencia de expertos del sector
- Apuntes aportados por el profesor
- Material de apoyo relacionado con las TIC: Páginas web, búsquedas a través de chat GPT, videos, audios…

El uso de materiales TIC contribuye a la adquisición de la competencia digital. La competencia digital implica el uso seguro, saludable, sostenible, crítico y responsable de las tecnologías digitales para el aprendizaje (aprender a aprender), 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.

La secuenciación por niveles de la competencia digital será la siguiente:

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.
	El alumnado utiliza al menos… reconociendo la	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

CREACIÓN DE CONTENIDOS DIGITALES	autoría y propiedad intelectual.		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 equipo en caso de error.	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 las tecnologías digitales y por su desarrollo sostenible y uso ético.

a) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades extraescolares a realizar propuestas y relacionadas con este módulo, se resumen en el siguiente cuadro:

Actividades complementarias y extraescolares	***Breve descripción de la actividad***
MADRID FUSIÓN -MADRID (2027) INTERSICOP – MADRID (FEBRERO) CONCURSOS DE COCINA (SIN DETERMINAR)	Salidas a ferias, concursos y jornadas gastronómicas
FÁBRICA DE MORCILLA LOS RÍOS (SIN FECHA) VISITA FÁBRICA MANTEQUERÍA "LAS NIEVES" ESPINOSA DE LOS MONTEROS. (SIN FECHA)	Visita a empresa del sector o escuela de cocina
VISITA A UNA SALA DE DESPIECE DE LA ZONA (SIN FECHA)	Visita a una empresa del sector.
CHARLAS CON PROFESIONALES DEL SECTOR (SIN FECHA)	de interés cultural

j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para atender a toda la diversidad del alumnado del módulo, su heterogeneidad en cuanto a intereses y motivaciones, su procedencia, nivel de estudios, edad, dedicación, diferentes capacidades, etc.…, se tomará en consideración las medidas de asesoramiento propuestas por el Departamento de Orientación y sus informes tanto para la generalidad del aula como para la particularidad de algunos alumnos. Destaca en nuestra aula la presencia de una alumna con TDAH y capacidad intelectual media/baja. Tanto el TDAH como las dificultades de aprendizaje están asociados a una enfermedad genética: neurofibromatosis tipo 1, afección que provoca alteraciones en la piel, así como también tumores a lo largo de los nervios del cuerpo. Consecuencia de todo ello la alumna tiene un bajo auto concepto y asertividad, inhibición en las relaciones sociales, baja capacidad de planificación, secuenciación y descomposición de problemas en metas sucesivas.

Para mejorar su rendimiento, es conveniente que permanezca sentada 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.

En caso necesario, y en coordinación con el equipo de orientación, se podrían establecer una serie de medidas concretas tal como sigue:

Medidas de **refuerzo y ampliación**

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

Adaptaciones curriculares individuales no significativas (metodológicas o de acceso al currículo).

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

En los casos necesarios, existe, además, la posibilidad de flexibilizar la duración de la oferta, sin que ello modifique el perfil profesional, las competencias y los resultados de aprendizaje.

En este punto tendremos en cuenta la importancia de favorecer la posibilidad de una inserción laboral satisfactoria, para lo cual llevaremos a cabo un acompañamiento personalizado de cada alumn@ facilitando su avance en los diferentes resultados de aprendizaje y, por ende, en su proceso de inserción.

k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN (Una Aaumna en segundo de Dirección de Cocina).

MEDIDAS ORGANIZATIVAS

Docente y alumnos se reunirán periódicamente para llevar un seguimiento en los avances de la alumna. Para solventar cualquier duda sobre los contenidos, la realización de tareas o la evaluación se contactará al docente por TEAMS y se resolverán en la siguiente reunión.

GENERALIDADES SOBRE EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES Y TAREAS

Las actividades y tareas teórico-prácticas que se consideren necesarias serán solicitadas a través de TEAMS. Las actividades a realizar por la alumna se facilitarán a lo largo del primer trimestre y deberán ser entregadas al menos una semana antes de la primera prueba para su calificación. La fecha y hora de la prueba se confirmará con antelación suficiente.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES

Para llevar a cabo la evaluación de la alumna, se valorarán las diferentes tareas y actividades que realizará a lo largo del curso, valorando cada tarea o actividad en base a una rúbrica que conocerá la alumna. Igualmente se valorará el resultado final en cuanto a conocimientos teóricos y prácticos mediante dos pruebas finales que nos ayuden a valorar los avances de la alumna. La prueba teórica se compondrá de 2 partes, una parte tipo test y otra parte de preguntas cortas y a desarrollar. La prueba práctica valorará aspectos relacionados con la seguridad, la higiene, la organización, la destreza en el manejo de batería, útiles y maquinaria, la interpretación correcta de las instrucciones y la elección de la técnica correcta, el aprovechamiento del género y los resultados obtenidos.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los criterios de calificación se resumen en lo siguiente, realizando una media ponderada según lo siguiente:

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN**
Actividades o tareas	20%
Prueba Teórica	40%
Prueba Practica	40%
TOTAL	100%

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.

ANEXO I.

CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

Preparación de las zonas de producción:
– Equipos y maquinaria de cocina. Descripción y clasificación.
– Distribución y ubicación en los espacios de cocina.
– Batería, útiles y herramientas de cocina. Descripción y clasificación.
– Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina. Concepto y características:
– Procedimientos de acopio.
– Documentos de control interno del área de cocina. Funciones, formalización y tramitación.
Determinación de sistemas y métodos de envasado y conservación:
– Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación: por frío, por calor y otros métodos.
– Pasteurización y esterilización. Descripción y características.
– Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
– Caducidad y caducidad secundaria. Conceptos. Relaciones entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.
Regeneración de materias primas:
– Técnicas de regeneración de alimentos. Concepto, descripción y análisis.
– Equipos utilizados en la regeneración. Funciones y procedimientos de uso y control.
– Procesos de ejecución de técnicas. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las mismas.
Planificación de los procesos de preelaboración de materias primas en cocina:
– Preelaboración. Concepto y características.
– Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Fases, procedimientos y puntos clave.
– Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
– Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes específicos y obtención de piezas.
– Rendimiento de materias primas. Concepto. Métodos de cálculo del rendimiento.
– Escandallo. Concepto y tipos. Métodos de cálculo de escandall0.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE MÓDULOS PROFESIONALES

PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA código 0499



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 ACTIVIDADES 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.

La presente programación se fundamenta en la normativa estatal y autonómica vigente aplicable a las enseñanzas de Formación Profesional y, específicamente, al ciclo formativo de grado superior de Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León. Asimismo, se tendrán en cuenta las normas e instrucciones que resulten de aplicación en el centro educativo.

-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

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL

PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA

CULINARIA 0499

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Identificación del Ciclo formativo al que pertenece el módulo profesional

Familia profesional a la que pertenece: Hostelería y Turismo.

Nivel del Ciclo Formativo: Formación Profesional de Grado Superior. Dirección de Cocina.

Duración del Ciclo Formativo: 2.000 horas
NOMBRE DEL MÓDULO: Procesos de Elaboración Culinaria
CURSO 1º: CÓDIGO 0499

Equivalencia en créditos ECTS: 19
HORAS DEL MÓDULO: 374 horas

HORAS SEMANALES: 11h
PROFESOR: Rodrigo del Bosque García
ESPECIALIDAD DEL PROFESOR: Cocina y Pastelería

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)

OBJETIVOS GENERALES

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando los componentes de este, para definir los productos que ofrece la empresa.
b) Identificar los productos que ofrece la empresa, reconociendo sus características, para diseñar los procesos de producción.
c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
d) Identificar los componentes de la oferta gastronómica, analizando y caracterizando sus variables, para determinar la oferta de productos culinarios.
e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.
f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionar las, almacenarlas y distribuirlas.
g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.
h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.
j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.

k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.
l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.
m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.
n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.
ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales
o) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.
p) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias
q) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
r) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
s) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
t) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos
u) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.
v) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
w) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

2. PROGRAMACIÓN DE LOS MÓDULOS

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

2.2. Resultados de aprendizaje que pueden ser desarrollados en empresa u organismo equiparado.

2.3. Secuenciación y temporalización de las unidades de trabajo.

2.4. Metodología didáctica que se va a aplicar.

2.5. Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado

2.6. Materiales y recursos didácticos que se vayan a utilizar, así como las referencias bibliográficas que se necesiten.

2.7. Actividades complementarias y extraescolares.

2.8. Medidas de atención a la diversidad.

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

La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
Las competencias profesionales, personales y sociales de este módulo son las que se relacionan a continuación:

a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.
d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.
f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.
h) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.
i) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.
j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de estos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación. ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo de este, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
s) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.
t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

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

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1: Organizar los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.

RA2: Aplicar técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.

RA3: Elaborar productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.

RA4: Realizar acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.

RA5: Desarrollar el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

2.1.RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.

RA2: Aplicar técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.

Este el resultado de aprendizaje que se dualizara, teniendo una valoración en cuanto a evaluación de un 60% en el centro educativo y un 40% en la empresa.

Siendo el docente responsable del módulo quien ajusta la evaluación y la calificación. La calificación final integra, en su caso, las valoraciones de centro y empresa y la responsabilidad final corresponde al equipo docente/centro.

La distribución de los resultados de aprendizaje y actividades formativas en la empresa podrá concretarse y ajustarse en función del Plan de Formación y de las características de la empresa u organismo equiparado

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1 La organización del trabajo en una cocina y los sistemas aplicados

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
RA1 Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.	a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina. b) Se han descrito y caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina. c) Se han identificado y secuenciado mediante diagramas las diversas fases de la producción culinaria, así como los protocolos de actuación relacionados con cada una. d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria. e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros. f) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos. g) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. h) Se han determinado los procesos, buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. i) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos
− Descripción y análisis de los ámbitos de la producción culinaria. Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, catering y cocinas centrales, entre otros. − Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros. − Diseño y realización de plantillas de documentos, en función del sistema de producción o el tipo de servicio y las necesidades de información. − Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación y planificación de tareas en función del sistema de trabajo (distribución del trabajo por partidas, por categorías, entre otros), fases, descripción y características. Evaluación de resultados y medidas correctoras. − Terminología utilizada en la producción culinaria.

UT 2 Métodos de cocción de los alimentos

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
RA2 Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final	a) Se han caracterizado las diversas transformaciones físico–químicas que produce el calor en los alimentos. b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción. c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros. d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción. e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica. f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos. g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se han valorado su repercusión en la calidad del producto final. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos
− Análisis y tipología de las cocciones. Clasificación por temperatura (frías y calientes), por el medio de cocción (calor, humedad y combinadas) y otras. Fuentes de información relacionadas. − Transformaciones fisicoquímicas de los alimentos. Análisis y características. − Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones: - Básicas y de innovación. - Variaciones de la técnica en función del resultado a obtener. - Uso de determinada maquinaria (nuevas tecnologías y equipos de nueva generación multifunción) en función sistema de producción (restaurante, catering, colectividades y otros), para la obtención de un resultado similar. - Evaluación de resultados desde el punto de vista económico (cantidad y calidad de producto, tiempo de producción y ahorro energético, mermas), desde el punto de vista higiénico (tiempo de conservación, manipulación, limites críticos y otros) y desde el punto de vista organoléptico (calidad y sabor). − Procedimientos de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de cada técnica.

UT 3 Elaboraciones de múltiples aplicaciones Fondos básicos y complementarios

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
RA3 Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos. e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos. f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final. g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos
− Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, fondos y salsas. − Procedimientos para la elaboración de múltiples aplicaciones, de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones. Fondos básicos, fondos con denominación propia, salsas básicas, salsas derivadas, salsas con denominación propia, entre otros. − Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos de producto. Procedimientos para su realización.

UT 4 Las salsas básicas y derivadas

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
RA3	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas

Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.	de múltiples aplicaciones. b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos. e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos. f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final. g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos
− Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, fondos y salsas. − Procedimientos para la elaboración de múltiples aplicaciones, de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones. Fondos básicos, fondos con denominación propia, salsas básicas, salsas derivadas, salsas con denominación propia, entre otros. − Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos de producto. Procedimientos para su realización.

UT 5 Tratamiento culinario de las Verduras, Legumbres y ensaladas

Resultados de aprendizaje	**Criterios de evaluación**
RA3 Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.

	d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos. e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos. f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final. g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos
− Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, fondos y salsas. − Procedimientos para la elaboración de múltiples aplicaciones, de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones. Fondos básicos, fondos con denominación propia, salsas básicas, salsas derivadas, salsas con denominación propia, entre otros. − Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Hortalizas y vegetales, hongos y setas, ensaladas, sopas y consomés, cremas, cocidos y potajes, arroces, pastas y cereales, pescados, mariscos, carnes y caza de pelo, aves y caza de pluma. − Realización de elaboraciones culinarias con identidad propia. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Cocina regional, nacional, internacional, de producto, de mercado, dietético, para buffet y otras. − Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos de producto. Procedimientos para su realización.

UT 6 Técnicas culinarias aplicadas a las aves

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
RA3 Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

	c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos. e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos. f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final. g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos
− Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, fondos y salsas. − Procedimientos para la elaboración de múltiples aplicaciones, de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones. Fondos básicos, fondos con denominación propia, salsas básicas, salsas derivadas, salsas con denominación propia, entre otros. − Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Hortalizas y vegetales, hongos y setas, ensaladas, sopas y consomés, cremas, cocidos y potajes, arroces, pastas y cereales, pescados, mariscos, carnes y caza de pelo, aves y caza de pluma. − Realización de elaboraciones culinarias con identidad propia. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Cocina regional, nacional, internacional, de producto, de mercado, dietético, para buffet y otras. − Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos de producto. Procedimientos para su realización.

UT 7 Potajes sopas y cocidos

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
RA3 Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos. e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos. f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final. g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos
− Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, fondos y salsas. − Procedimientos para la elaboración de múltiples aplicaciones, de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones. Fondos básicos, fondos con denominación propia, salsas básicas, salsas derivadas, salsas con denominación propia, entre otros. − Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Hortalizas y vegetales, hongos y setas, ensaladas, sopas y consomés, cremas, cocidos y potajes, arroces, pastas y cereales, pescados, mariscos, carnes y caza de pelo, aves y caza de pluma. − Realización de elaboraciones culinarias con identidad propia. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Cocina regional, nacional, internacional, de producto, de mercado, dietético, para buffet y otras. − Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos de producto. Procedimientos para su realización.

UT 8 Elaboraciones básicas de cremas y purés

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
RA3 Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos. e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos. f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final. g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos
− Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, fondos y salsas. − Procedimientos para la elaboración de múltiples aplicaciones, de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones. Fondos básicos, fondos con denominación propia, salsas básicas, salsas derivadas, salsas con denominación propia, entre otros. − Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Hortalizas y vegetales, hongos y setas, ensaladas, sopas y consomés, cremas, cocidos y potajes, arroces, pastas y cereales, pescados, mariscos, carnes y caza de pelo, aves y caza de pluma. − Realización de elaboraciones culinarias con identidad propia. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Cocina regional, nacional, internacional, de producto, de mercado, dietético, para buffet y otras. − Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos de producto. Procedimientos para su realización.

UT 9 Técnicas Culinarias aplicadas a los Arroces y Pastas

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
RA3 Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos. e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos. f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final. g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

− Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, fondos y salsas.
− Procedimientos para la elaboración de múltiples aplicaciones, de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones. Fondos básicos, fondos con denominación propia, salsas básicas, salsas derivadas, salsas con denominación propia, entre otros.
− Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Hortalizas y vegetales, hongos y setas, ensaladas, sopas y consomés, cremas, cocidos y potajes, arroces, pastas y cereales, pescados, mariscos, carnes y caza de pelo, aves y caza de pluma.
− Realización de elaboraciones culinarias con identidad propia. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Cocina regional, nacional, internacional, de producto, de mercado, dietético, para buffet y otras.
− Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos de producto. Procedimientos para su realización.

UT 10 Técnicas culinarias aplicadas del huevo

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
RA3 Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos. e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos. f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final. g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

− Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, fondos y salsas.
− Procedimientos para la elaboración de múltiples aplicaciones, de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones. Fondos básicos, fondos con denominación propia, salsas básicas, salsas derivadas, salsas con denominación propia, entre otros.
− Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Hortalizas y vegetales, hongos y setas, ensaladas, sopas y consomés, cremas, cocidos y potajes, arroces, pastas y cereales, pescados, mariscos, carnes y caza de pelo, aves y caza de pluma.
− Realización de elaboraciones culinarias con identidad propia. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Cocina regional, nacional, internacional, de producto, de mercado, dietético, para buffet y otras.
− Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos de producto. Procedimientos para su realización.

UT 11 Técnicas culinarias aplicadas al pescado y del marisco

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
RA3 Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos. e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos. f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final. g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

− Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, fondos y salsas.
− Procedimientos para la elaboración de múltiples aplicaciones, de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones. Fondos básicos, fondos con denominación propia, salsas básicas, salsas derivadas, salsas con denominación propia, entre otros.
− Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Hortalizas y vegetales, hongos y setas, ensaladas, sopas y consomés, cremas, cocidos y potajes, arroces, pastas y cereales, pescados, mariscos, carnes y caza de pelo, aves y caza de pluma.
− Realización de elaboraciones culinarias con identidad propia. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Cocina regional, nacional, internacional, de producto, de mercado, dietético, para buffet y otras.
− Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos de producto. Procedimientos para su realización.

UT 12 Técnicas culinarias aplicadas a las carnes

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
RA3 Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos. e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos. f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final. g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

− Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, fondos y salsas.
− Procedimientos para la elaboración de múltiples aplicaciones, de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones. Fondos básicos, fondos con denominación propia, salsas básicas, salsas derivadas, salsas con denominación propia, entre otros.
− Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Hortalizas y vegetales, hongos y setas, ensaladas, sopas y consomés, cremas, cocidos y potajes, arroces, pastas y cereales, pescados, mariscos, carnes y caza de pelo, aves y caza de pluma.
− Realización de elaboraciones culinarias con identidad propia. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Cocina regional, nacional, internacional, de producto, de mercado, dietético, para buffet y otras.
− Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos de producto. Procedimientos para su realización.

UT 13 Las guarniciones

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
RA4 Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones. b) Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios. c) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. e) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos. f) Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación. g) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos. h) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. j) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos
Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones y decoraciones: - Simples, compuestas y con nombre propio. Específicas, a base de: Hortalizas y patatas. Arroces, pastas frescas y cereales. Frutas. Frutos secos y frutos deshidratados. Masas (elaboradas e industriales). Embutidos y productos de casquería. Mariscos. Hierbas y especias. Otras. − Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoraciones. − Relación de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan. Combinaciones organolépticas. Relaciones básicas, con identidad propia y actual.

UT 14 Acabados y presentaciones de elaboraciones culinarias

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
RA4 Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones. b) Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios. c) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. e) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos. f) Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación. g) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos. h) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. j) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos

− Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones y decoraciones:

- Simples, compuestas y con nombre propio.

- Específicas, a base de:

Hortalizas y patatas.

Arroces, pastas frescas y cereales.

Frutas.

Frutos secos y frutos deshidratados.

Masas (elaboradas e industriales).

Embutidos y productos de casquería.

Mariscos.

Hierbas y especias.

Otras.

- Según presentación:

Reducciones.

Caramelos.

Espumas.

Purés, cremas y licuados.

Crujientes.

Salsas.

Gelatinas.

Helados.
Aceites.
Humos y olores.
Otras.
− Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina:
- Elementos del montaje culinario. Clasificaciones:
Elementos planos y elementos hondos.
Cocina y cocina en miniatura.
Elementos accesorios y elementos tradicionales.
- Estilos de presentación culinaria.
Tradicional.
Clásico.
Actual.
Creativo.
Otras.
- Fundamentos del diseño en la presentación culinaria.
- Conceptos elementales de diseño:
Elementos conceptuales. Punto, línea, plano, volumen.
Elementos visuales. Forma, medida, color, textura, contorno.
Elementos de relación. Dirección, posición, espacio, gravedad.
Elementos prácticos. Representación, significado, función.
- Combinación cromática.
− Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoraciones.
− Relación de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan. Combinaciones organolépticas. Relaciones básicas, con identidad propia y actual.

UT 15 El servicio en cocina

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
RA5 Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	a) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina. b) Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina. c) Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de esta. d) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio. e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios. f) Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos.

	g) Se han realizado las tareas de recogida de géneros y adecuación de zonas tras la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos. h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones. i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos
− Ejecución del servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas: - Carta. - Menú. - Menú degustación. - Menú especial (dietético, de producto y otros). - Buffet. - Self service. - Banquete. - Cóctel-aperitivo. - Otros. − Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place». − Documentación relacionada con los servicios: - Hoja de gestión de la producción del servicio. - Hoja de servicio concertado. - Comanda. − Coordinación durante el servicio en cocina. Relaciones departamentales e interdepartamentales. − Ejecución de los procesos propios del servicio. − Tareas de finalización del servicio. − Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

2.3. Secuenciación y temporalización.

BLOQUE DE CONTENIDOS	**UNIDADES DE TRABAJO**	**TEMPORALIZACION**	
		HORAS	**TRIMESTRE**
	Presentación	**2**	**1**
1	UT 0 Glosario de términos	**2**	**1**
1	UT 1 La organización del trabajo en una cocina y los sistemas aplicados	**11**	**1**
2	UT 2 Métodos de cocción de los alimentos	**19**	**1***
3	UT 3 Elaboraciones de múltiples aplicaciones Fondos básicos y complementarios	**23**	**1***
3	UT 4 Las salsas básicas y derivadas	**26**	**1***
4	UT 5 Tratamiento culinario de las Verduras, Legumbres y ensaladas	**25**	**1***
3	UT 6 Técnicas culinarias aplicadas a las aves	**20**	**1 *** **1º trimestre 126 h**

3	UT 7 Potajes sopas y cocidos	**22**	**2***
3	UT 8 Elaboraciones básicas de cremas y purés	**22**	**2***
3	UT 9 Técnicas Culinarias aplicadas a los Arroces y Pastas	**26**	**2***
3	UT 10 Técnicas culinarias aplicadas del huevo	**18**	**2***
3	UT 11 Técnicas culinarias aplicadas al pescado y del marisco	**23**	**2***
3	UT 12 Técnicas culinarias aplicadas a las carnes	**26**	**2***
3	UT 13 Las guarniciones	**13**	**3***
4	UT 14 Acabados y presentaciones de elaboraciones culinarias	**10**	**3***
5	UT 15 El servicio en cocina	**90**	**3***
	TOTAL	**352 HORAS de 374 asignadas, resto de horas dedicadas a evaluación.**	

**** Estas unidades de trabajo se desarrollarán de forma práctica a lo largo de los trimestres.***

Temporalización por meses

MES	**HORAS**
SEPTIEMBRE	4
OCTUBRE	10
NOVIEMBRE	8
DICIEMBRE	4
1º EVALUACIÓN 15-16-17 DICIEMBRE	26
DICIEMBRE	2
ENERO	8
FEBRERO	8
MARZO	6
2º EVALUACIÓN 10 MARZO	24
3ª EVALUACIÓN 12 ABRIL ANTES DE FFE	20
PERIODO DE FFE	(180 horas)
ABRIL	FFE
MAYO	FFE
JUNIO	2
ORDINARIA 15-16 JUNIO	
EXTRAORDINARIA 28 JUNIO	

Las fechas de las sesiones de evaluación y de las pruebas de recuperación se ajustarán al calendario académico y de evaluación establecido por el centro.

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

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
3→ horas	**8→ horas**

La duración del módulo son 374 horas. Son 11 periodos lectivos semanales distribuidos:

- Lunes 2 periodos a 5ª y 6ª hora práctica.
- Martes 3 periodos a 4ª,5ª y6ª hora práctica.
- Miércoles 1 periodo a 6ª hora teórica.
- Jueves 2 periodos a 2ª y 3ª hora teóricas.
- Viernes 3 periodo a 1ª,2ª,3ª hora práctica.

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

Metodología básica de enseñanza - aprendizaje	**Utilización**
RESUMIR los últimos contenidos explicados.	**X**
RELACIONAR los contenidos a explicar con la práctica profesional.	**X**
RELACIONAR los contenidos con las prácticas del ciclo.	**X**
EXPLICAR los contenidos nuevos, comenzando con un 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.	
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	
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	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)	
Talleres/ charlas de profesionales	X
Aprendizaje basado en Proyectos	X
Otros (indicar cual utilizas):	

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

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

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

-Los alumnos tendrán acceso a los contenidos teóricos y materiales de soporte a través de la aplicación "Teams", dependiente de Educación de la Junta de Castilla y León. Además de por correo electrónico, a través de las cuentas personales de los usuarios del portal de Educación de la Junta de Castilla y León.
-Usos de plataformas como genially, canva para la creación de trabajos
-Uso de aula de ordenadores para el desarrollo de trabajos de digitalización.

- Metodologías tecnológicas de la información y la comunicación (TIC)

-Flipped Classroom (aula invertida)

-Aprendizaje basado en retos.

-Aprendizaje colaborativo en línea.

-Evaluación digital e interactiva

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

Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado

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.

Evaluación continúa

La evaluación del alumno tendrá un carácter continuo por lo que se realizará a lo largo de todo el proceso formativo. Para ello tendrá que cumplir unos requisitos como son:
Que el número de faltas no supere el **20% (75 horas).**
Que el alumno realice en cada trimestre los trabajos/actividades propuestas por el profesor.

Evaluación del alumnado que haya perdido el derecho a la evaluación continua

El alumnado que haya perdido el derecho a la evaluación continua por superar el límite de faltas de asistencia establecido en esta programación deberá ser evaluado en la evaluación final ordinaria de junio mediante una prueba teórico-práctica que permita comprobar la adquisición de los resultados de aprendizaje y la consecución de los criterios de evaluación del módulo.

Dicha prueba constará de una parte teórica y una parte práctica, cada una de las cuales supondrá el 50 % de la calificación de la prueba. Para superar el módulo, el alumnado deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje establecidos, de acuerdo con los criterios de calificación recogidos en esta programación didáctica.

Evaluación inicial

Realizada al comienzo de cada proceso de aprendizaje, para comprobar, tanto si los alumnos tienen los conocimientos previos necesarios para el aprendizaje de la unidad de trabajo, como para saber los que ya poseen sobre el tema a tratar. De esta manera se podrá reforzar o ampliar las actuaciones y recursos que permitan al alumnado tener éxitos en esta tarea. Consistirá en una encuesta, cuestionario o debate sobre los contenidos previos que el alumno tiene de los contenidos de cada unidad de trabajo.

Evaluación procesual

Haciendo un seguimiento del desarrollo de los aprendizajes de los alumnos a través de la recogida de datos continua y sistemática mediante la observación directa en el aula polivalente y el aula taller, también con los ejercicios teóricos y prácticos que se irán haciendo durante el desarrollo del curso, lo que me permite llevar a cabo una enseñanza personalizada. Se desarrollará cada día, a través de las observaciones que realizará el profesor del trabajo diario del alumnado y de las distintas actividades educativas diarias que realizará el alumnado en el aula y/o en casa.

La información que iré recogiendo a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje versará sobre los siguientes aspectos:

- ✓ Progreso de cada alumno/a y del grupo.
- ✓ Dificultades halladas en el aprendizaje de los diversos tipos de contenidos.
- ✓ Técnicas de trabajo empleadas por cada alumno/a.
- ✓ Tipo y grado de los aprendizajes adquiridos.
- ✓ Actitudes, motivaciones e intereses manifestados por el alumnado.

Evaluación trimestral

Realizada al final de cada proceso de enseñanza-aprendizaje, para que quede reflejada la situación final del proceso. Se lleva a cabo con las pruebas de evaluación que se plantearán a lo largo del curso y que serán, como mínimo dos por evaluación, una prueba de destreza mediante un ejercicio práctico y otra de contenidos, mediante un ejercicio con preguntas a desarrollar y/o tipo test.

Las pruebas permitirán detectar si el alumno domina y ha alcanzado todo tipo de contenidos y si es capaz de aplicarlos a la realidad.

Los criterios de evaluación que se tendrán en cuenta a la hora de valorar los conocimientos adquiridos se describen en el,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., por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León y están asociados a los resultados de aprendizaje que se pretenden alcanzar en este módulo y se encuentran desarrollados en cada una de las Unidades de trabajo.

Recuperación final de modulo

El alumnado con evaluaciones con contenidos teóricos pendientes que se presentan de forma ordinaria, a la hora de recuperar una o más evaluaciones, realizará una prueba teórica, destinada a comprobar la adquisición de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación no superados del módulo, expuestos anteriormente. El alumno que supere el examen de destrezas del último trimestre, debido a la continuidad de esta evaluación, aprobará todas las posibles evaluaciones no superadas con anterioridad. De tener suspensa la tercera evaluación deberá realizar un examen de destrezas de recuperación.

Dichas pruebas se calificarán con un máximo de 10 puntos.

Criterios de calificación de los módulos

INSTRUMENTOS Y CRITERIOS

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

CONCEPTO	**% NOTA**
EXÁMEN TEÓRICO corresponderá con las pruebas escritas de los contenidos conceptuales descritos anteriormente El examen teórico se realizará, como norma general, uno por trimestre, pudiendo realizarlo en dos o tres veces. Las fechas de los exámenes no requerirán de previo aviso Exámenes: podrán ser tipo test, preguntas corta o preguntas a desarrollar. **Examen practico**	**30 % nota** **40%**
B. RUBRICA TRABAJO DIARIO EN CLASE.	**20%**
C. RECETARIO Y CUADERNO DE CLASE	**10%**
calificación final se obtendrá de la media aritmética de las notas	**A+B+C = 100 %**

Recursos materiales PARA PROFESOR

•Cuaderno de la profesora: descripción y programación de cada clase impartida.

•Cuaderno del profesor: de faltas y recogida de notas

•Rubricas de trabajos. Individual y grupal y prueba práctica.

•Informes del departamento de orientación sobre alumnado con dificultades de aprendizaje.

HERRAMIENTAS DE EVALUACIÓN.

Trabajo diario recogido en rúbrica cuaderno del profesor.

Los contenidos se evaluarán mediante una prueba de evaluación tipo test o preguntas cortas.

La parte práctica se evalúa mediante una prueba de evaluación práctica mediante rúbrica.

Las alumnas o alumnos que no alcancen los contenidos necesarios podrían completar la adquisición de esos contenidos con un proyecto o trabajo de investigación.

Trabajos entregados por Teams.

Estableciendo los siguientes criterios para cada uno de ellos:

Trabajo en clase (taller, actividades y trabajos) 30% basada en la observación directa, donde se cumplirán una serie de ítems en el cuaderno del profesor como:

- Es puntual en la asistencia a clase y acude habitualmente.
- Es riguroso en la aplicación de las diferentes tareas.
- Acepta y cumple las normas y las responsabilidades asignadas.
- Argumenta las decisiones y muestra seguridad en la ejecución de las actividades solicitadas.
- Aporta ideas y propuestas nuevas.
- Toma decisiones y es autosuficiente ante la aparición de problemas o la falta de recursos
- Presenta los trabajos y actividades con pulcritud en la fecha y sin copiar literalmente (habiendo esfuerzo)
- Utiliza los materiales y el mobiliario del centro con el debido cuidado.
- Colabora con las otras personas del equipo de trabajo en la realización de las tareas.
- Busca el consenso entre diferentes puntos de vista.
- Se muestra cordial y amable en la relación con sus compañeros.
- Se muestra tolerante y respetuoso hacia sus compañeros.
- Seguimiento activo de las clases.
- Es respetuoso con las diferentes maneras de pensar de otras personas, sin ser discriminatorio.
- Escucha activo y respetuoso, Se relaciona con todos sus compañeros/as sin ningún tipo de problemas con nadie.

Se valorará cada apartado de 0 a 10 puntos obteniendo después el resultado correspondiente según porcentaje en la nota final, y la nota final será la suma de los apartados anteriores.

Prácticas realizadas en el aula taller: observación directa durante la realización de ejercicios prácticos en el aula taller donde se evaluará y calificará al alumno mediante rúbrica con unos ítems como los que aparecen a continuación y que serán registrados en el cuaderno del profesor:

- Uniforme incompleto.
- Aseo personal deficiente (lleva pulseras, relojes, pendientes…).
- Zona trabajo desordenada y suciedad.
- Trae las fichas técnicas sin realizar.
- Actúa de forma temeraria con útiles, maquinaria…
- No sabe colaborar con el grupo.
- Es irrespetuoso con sus compañeros.
- Mise en place correcta.
- Aprovechamiento de género.
- Secuenciación correcta del ejercicio.
- Muestra destreza en el manejo de los utensilios y maquinaria.
- Tiempo de realización adecuado.
- Punto de cocinado y sabor óptimos.
- Aspecto y Emplatado limpio.

Prueba de contenidos 30% de la nota final del trimestre: Prueba de preguntas cortas y/o tipo test. Las pruebas escritas se indicará la duración y la valoración de cada pregunta o supuesto.

Prueba de destreza 40% de la nota final del trimestre: en esta prueba práctica habrá un tiempo determinado que será indicado previamente al alumno y se valorará:

- Uniforme incompleto.
- Aseo personal inadecuado (lleva pulseras, relojes…).
- Zona trabajo desordenada y sucia.
- Elección de útiles inadecuada (posibilidades disponibles).
- Mise en place correcta.

- Aprovechamiento de género.
- Secuenciación correcta.
- Muestra destreza en el manejo de los utensilios y maquinaria.
- Tiempo de realización adecuado.
- Técnica escogida adecuada.
- Adecuada elección de recipiente y limpieza en el emplatado.
- Ración óptima.
- Desarrollo de las preguntas a completar en este ejercicio.

Y es obligatorio acceder a los ejercicios prácticos correctamente uniformado, en caso contrario se podrá realizar la prueba, pero por seguridad e higiene obteniendo un "1" en dicha prueba.

Para el cálculo de la calificación final que figurará en el acta, se empleará el siguiente criterio:

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

El alumno al final del curso:

Ejecuta técnicas de cocción elementales identificando sus características y aplicaciones.

Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Elabora guarniciones básicas y elementos de decoración sencillos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

Realiza acabados y presentaciones sencillas, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

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

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

MODELOS DE EVALUACIÓN

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

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

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

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**
Desempeño	Se proponen para verificar el grado de esfuerzo, interés, compromiso y respeto del alumno con su proceso de aprendizaje y el entorno.	**X**

Prueba de contenidos*	Se propone para verificar el grado de adquisición de conocimientos teóricos.	**X**
Prueba de destrezas**	Se propone para verificar el grado de adquisición de destrezas y competencias prácticas a nivel individual.	**X**

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

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

Criterios de Calificación

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

CRITERIOS GENERALES DE CALIFICACIÓN.

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

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PUNTUACIÓN ESPECÍFICOS POR INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

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

EJERCICIOS					
TIPO DE ACTIVIDADES		PUNTUACIÓN POR ACTIVIDAD			
	En el aula		Valoración global		Valoración por apartados
	Para casa		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**	**X**	Valoración global		Valoración por apartados
X	**Destrezas profesionales**	**X**	Valoración global		Valoración por apartados
X	**Actitud profesional**	**X**	Valoración global		Valoración por apartados

	Otra1:		Valoración global		Valoración por apartados
	Otra2:		Valoración global		Valoración por apartados
Observaciones:					

Desempeño profesional					
Valoración de saber hacer.			Global	**X**	Por Criterios
	CRITERIOS (a rellenar si la valoración es por criterios)	**PUNTACIÓN POR CRITERIO**			
X	**Respeto**. Tolerancia y respeto a los miembros de la comunidad educativa, a las decisiones del profesor, a las normas de seguridad e higiene, al medio ambiente, y uso correcto del material y género del centro, de la uniformidad y el aseo personal.		Valoración global	**X**	Valoración por apartados
X	**Puntualidad**. Llegar a las clases teóricas y prácticas a la hora establecida.		Valoración global	**X**	Valoración por apartados
X	**Motivación**. Integración y participación en el grupo, actitud positiva y predisposición para el aprendizaje.		Valoración global	**X**	Valoración por apartados
X	**Iniciativa**. Valoración crítica de las fuentes de información, la autonomía en la realización de las tareas, trabajos y actividades encomendadas, de manera individual o colectiva.		Valoración global	**X**	Valoración por apartados
X	**Esfuerzo**. Realización correcta y entrega puntual de trabajos la responsabilidad sobre el trabajo asignado.		Valoración global		Valoración por apartados

EXAMEN DE CONTENIDOS							
TIPO DE PREGUNTAS		PUNTUACIÓN POR PREGUNTAS					
X	**Respuesta Larga**		Igual para todas	X	Diferente según importancia		Preguntas mal contestadas SI restan
X	**Respuesta Corta**		Igual para todas	X	Diferente según importancia		Preguntas mal contestadas SI restan
X	**Verdadero/ Falso**	X	Igual para todas		Diferente según importancia		Preguntas mal contestadas SI restan
X	**Respuesta Múltiple**	X	Igual para todas		Diferente según importancia	X	Preguntas mal contestadas SI restan
	Ejercicios		Igual para todos		Diferente según importancia		Preguntas mal contestadas SI restan
	Otra1:						Preguntas mal contestadas SI restan
	Otra2:						Preguntas mal contestadas SI restan
Observaciones:							
CANTIDAD ORIENTATIVA DE PREGUNTAS							
	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							
	De 1 a 10 preguntas		De 1 a 50 preguntas		Hasta 100 preguntas		Más de 100 preguntas

7).CALIFICACIÓN DE LOS RA DEL MÓDULO EN CADA EVALUACIÓN PARCIAL

1ª evaluación						2ª evaluación						3ª evaluación					
RA	UT1	UT2	UT3	UT4	UT5	UT6	UT7	UT8	UT9	UT10	UT11	UT12	UT13	UT14	UT15	FFE	TOTAL
RA1 10%	5 %	5 %															10%
RA2 20%		5 %	5 %	2 %												8 %	20%
RA3 50%			5 %	5 %	5 %	5 %	5 %	5 %	5 %	5%	5%	5%					50%
RA4 10%													5%	5%			10%
RA5 10%														5%	5%		10%
TOTAL 100 %	27%				35%						30%					8 %	100 %

MP (100%) = RA 1 (10 %) + RA 2 (20 %) + RA 3 (50%) + RA 4 (10 %) RA 5 (10%)

De acuerdo con los criterios de calificación establecidos para el módulo, se considerará superado cada resultado de aprendizaje cuando alcance una calificación mínima de 5 puntos.

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

PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A DECISIONES Y CALIFICACIONES OBTENIDAS EN EVALUACIÓN FINAL

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 18. Aclaraciones.

1. Cuando exista desacuerdo sobre las decisiones de la correspondiente sesión de evaluación, el alumnado y, en caso de minoría de edad, sus progenitores o representantes

legales, podrán solicitar aclaraciones acerca de las calificaciones, así como de la decisión
de promoción o titulación.
2. La solicitud de aclaraciones se realizará el primer día hábil posterior a la
comunicación de los resultados o, en su caso, de la decisión de promoción o titulación.
El centro deberá informar a los padres, madres o personas que ejerzan la tutela legal del
alumnado de este derecho.

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.
2. La Jefatura de estudios del centro trasladará la reclamación, en el mismo día en que se presente, al departamento didáctico que corresponda y lo comunicará a la persona que ejerce la tutoría, como responsable de la coordinación de la sesión de evaluación final.
3. Cuando la reclamación tenga por objeto la modificación de las calificaciones, el departamento que corresponda analizará la solicitud de revisión y elaborará un informe
de respuesta motivado, que contendrá:
a) La descripción de los hechos y actuaciones previas.
b) El análisis de la consecución de los resultados de aprendizaje, que se realizará teniendo en cuenta los criterios de evaluación, según lo establecido en la programación didáctica correspondiente.
c) El análisis de la adecuación de los procedimientos e instrumentos de evaluación utilizados, conforme a lo señalado en la programación didáctica.
d) El análisis de la corrección en la aplicación de los criterios de calificación respecto a lo establecido en la programación didáctica.
e) La decisión adoptada respecto a la solicitud de revisión y las alegaciones presentadas.
f) Cualquier otra cuestión que pueda considerarse de interés.
4. El informe de cada departamento didáctico se presentará ante la jefatura de estudios, en el siguiente día hábil de la recepción de la reclamación. La persona titular de la jefatura de estudios del centro deberá cerciorarse de que el informe se ajusta a la
presente orden y demás normativa vigente, requiriendo al correspondiente departamento
las modificaciones del mismo que sean necesarias.
5. En el caso de reclamación de calificaciones, la jefatura de estudios remitirá el informe o informes a la persona a cargo de la dirección del centro; si hay

modificaciones
en la calificación, la persona titular de la jefatura de estudios procederá a reunir al equipo docente, en sesión excepcional, en el segundo día hábil posterior a la recepción
de la reclamación para modificar el acta de evaluación. Si como consecuencia de la modificación de la calificación el alumno o alumna está en condiciones de promocionar o
titular, el equipo docente valorará esta circunstancia.
6. Cuando la reclamación tenga por objeto la revisión de las decisiones sobre promoción o titulación, en el segundo día hábil, después de la recepción de la solicitud, se
reunirá el equipo docente, en sesión excepcional, para analizar la reclamación y adoptar
el acuerdo de modificación o ratificación de la decisión de promoción o titulación, de acuerdo con lo establecido en esta Orden. La persona que ejerza la tutoría del grupo recogerá en el acta de la sesión excepcional los acuerdos adoptados y lo comunicará a la dirección del centro.
7. Los centros deben prever, en el calendario de final de curso, los días en que deben celebrarse las sesiones de evaluación excepcionales de los equipos docentes para el cumplimiento de lo establecido en el apartado anterior.
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.
9. En los centros privados, serán los órganos determinados en sus respectivos Reglamentos de Régimen Interior, los que tramiten las revisiones académicas siguiendo
el mismo procedimiento y plazos.

Artículo 20. Procedimiento de reclamación ante la dirección provincial de educación.
1. En el supuesto de que tras la comunicación de quien ejerza la dirección del centro persista el desacuerdo sobre los resultados de calificación final, o sobre la decisión de promoción o titulación adoptada, el alumno o alumna o, en caso de que fuese menor de
edad, los padres, madres o personas que ejerzan la tutela legal del alumnado podrán solicitar que su reclamación sea elevada al titular de la dirección provincial de educación.
2. La solicitud deberá formularse mediante escrito dirigido a quien ejerza la dirección

del centro, pudiéndose incorporar nuevas alegaciones.

3. El plazo será de dos días hábiles desde la notificación de la resolución de quien ejerza la dirección del centro. El centro deberá informar al alumno o alumna o, en caso de que fuese menor de edad, a los padres, madres o personas que ejerzan la tutela legal del alumnado de este derecho, así como del plazo en el que puede formularse dicha solicitud.

4. Quien ejerza la dirección del centro remitirá el expediente de la reclamación al titular de la dirección provincial de educación, en el plazo no superior a dos días hábiles desde que se formuló la solicitud, incluyendo al menos el escrito de reclamación, los informes emitidos, la respuesta dada por el centro, las programaciones didácticas, los instrumentos de evaluación, además de la documentación que sea procedente.

5. La persona titular de la dirección provincial, previo informe del área de inspección educativa dispondrá, desde el momento en que reciba el expediente del centro, de diez días hábiles para adoptar la resolución pertinente, que será motivada en todo caso, y que se comunicará inmediatamente a la dirección del centro docente para su aplicación y traslado a la persona que haya realizado la reclamación.

6. Si tras el proceso de reclamación procediera la modificación de alguna calificación final o de la decisión de promoción o titulación adoptada para el alumno o alumna, la secretaría del centro insertará en las actas de evaluación y, en su caso, en el expediente académico la oportuna diligencia que será visada por la dirección del centro educativo.

7. Contra la resolución de la dirección provincial de educación, el alumno o alumna o sus responsables legales podrán interponer recurso de alzada ante la correspondiente Delegación Territorial de la Junta de Castilla y León, en los términos previstos en la normativa sobre procedimiento administrativo común.

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.

Evaluación de perdida de evaluación continua

La evaluación de este Módulo Profesional se llevará acabo 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 el 20%, siendo 75 horas para este módulo.

El alumno que pierda la evaluación continua tendrá derecho a realizar una prueba teórico-práctica destinada a comprobar la adquisición de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación no superados.

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

Prueba teórica: 50%

Prueba práctica: 50%

h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

Recursos Didácticos en papel	**Utilización**
Libro de Editorial	X
Apuntes/ Fotocopias complementarios	X
Documentación (temas y/o prácticas) proporcionada por el centro	X
Documentación (temas y/o prácticas) de elaboración propia	X
Recursos Didácticos digitales	**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	X
Programas y/o apps genéricas para el aprendizaje virtual	
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	
Cañón retroproyector/ Pizarra Digital/ Smart TV	X
Recursos soporte no digitales	**Utilización**
Pizarra	X
Biblioteca	
Biblioteca sensorial iculinaria	X
Aula taller cocina	X
Aula taller pastelería	
Aula taller cafetería - restaurante	

Aula taller de Alojamiento	

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

Recursos Bibliográficos de referencia de contenidos	**Utilización**
• Libro obligatorio*:	
• Libro recomendado: procesos de elaboración culinaria (altamar)	X
• Temario propio	X
• Temario de centro	
• Temario de cursos de Formación de Profesorado	x

**debe estar previamente aprobado por el departamento*

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

i) **ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**.

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

Actividades complementarias y extraescolares	***Breve descripción de la actividad***	***Temporalización***
San Sebastían Gastronómica	Visita a las diferentes ponencias de San	1º Trimestre.

	Sebastián Gastronómica	

j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La atención a la diversidad se realizará desde un enfoque inclusivo y preventivo, utilizando el Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) y las medidas de apoyo que correspondan a las necesidades específicas del alumnado.

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

Adaptaciones curriculares individuales no significativas

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

Medidas de **refuerzo y ampliación**

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

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

Actividades de **refuerzo**

- CONTENIDOS TEÓRICOS
  - Realizar esquemas conceptuales o resúmenes de cada tema y revisarlos por el profesor.
  - Breve exposición oral de un tema/ concepto en clase.
  - Resolución de más supuestos prácticos o ejercicios.
  - ...
- CONTENIDOS PRÁCTICOS
  - Realización de elaboraciones en casa y realización de una foto de la elaboración. Revisión de las fotos por el profesor.
  - Búsqueda de recetas de elaboraciones similares.
  - Actividades de tutorización entre iguales.
  - ...

Actividades de **ampliación**

Alumnado	***Adaptación no significativa***	***Observaciones***

A		
B		
C		
D		

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

Procedimiento de evaluación:

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

Se tendrán en cuenta como contenido de trabajo los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación 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 destinada a comprobar la adquisición de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación no superados. Dichas pruebas se calificarán con un máximo de 10 puntos, que serán distribuidos de la siguiente manera:

Prueba teórica: 30%

Prueba práctica: 50%

Trabajo: 20%

PRUEBA DE RECUPERACIÓN

Fecha: 07/06/2027 Teórico	Hora: 12:35-14:20	Aula: 1º FP superior o Aula cocina
Fecha: 08/06/2027 Práctico	Hora: 11:40-14:20	Aula: Aula cocina

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación establecidos en el Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, y desarrollados en la normativa curricular vigente de Castilla y León.

Resultados de Aprendizaje	***Criterios de Evaluación***	***Contenidos***	***Peso (%)***	***Instrumento de evaluación***	***Agente evaluador***
RA1. Organizar los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.	a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina. b) Se han descrito y caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina. c) Se han identificado y secuenciado mediante diagramas las diversas fases de la producción culinaria, así como los protocolos de actuación relacionados con cada una. d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria. e) Se han deducido las	Descripción y análisis de los ámbitos de la producción culinaria. Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, catering y cocinas centrales, entre otros.	10%	Practicas profesionales 20%	Cuaderno del profesor
				Pruebas escritas 30%	Examen teórico.
				Prueba practica 50%	Examen practico.

	necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros. f) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos. g) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. h) Se han determinado los procesos, buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. i) Se ha valorado, desde	– Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros. – Diseño y realización de plantillas de document			

	el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	os, en función del sistema de producción o el tipo de servicio y las necesidades de información. – Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación y planificación de tareas en función del sistema de			

		trabajo (distribución del trabajo por partidas, por categorías, entre otros), fases, descripción y características. Evaluación de resultados y medidas correctoras. – Terminología utilizada en la producción			

		culinaria.			
RA2.Aplicar técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.	a) Se han caracterizado las diversas transformaciones físico–químicas que produce el calor en los alimentos. b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción. c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros. d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción. e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada	Análisis y tipología de las cocciones. Clasificación por temperatura (frías y calientes), por el medio de cocción (calor, humedad y combinadas) y otras. Fuentes de información relacionadas. – Transformaciones	20%	Practicas profesionales 20%.	Cuaderno del profesor
				Pruebas escritas 30%.	Examen teórico.
				Prueba practica 50%.	Examen practico.

	técnica. f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos. g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se han valorado su repercusión en la calidad del producto final. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	fisicoquímicas de los alimentos. Análisis y características. – Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones: - Básicas y de innovación. - Variaciones de la técnica en función del resultado a obtener. - Uso de			

		determinada maquinaria (nuevas tecnologías y equipos de nueva generación multifunción) en función sistema de producción (restaurante, catering, colectividades y otros), para la obtención de un resultado similar. -			

		Evaluación de resultados desde el punto de vista económico (cantidad y calidad de producto, tiempo de producción y ahorro energético, mermas), desde el punto de vista higiénico (tiempo de conservación, manipulación, limites			

		críticos y otros) y desde el punto de vista organoléptico (calidad y sabor). – Procedimientos de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de cada técnica.			
RA3: Elaborar productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.	Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, fondos y salsas. – Procedimientos para la elaboración de	Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de	50%	Practicas profesionales 20%.	Cuaderno del profesor.
				Pruebas escritas 30%.	Examen teórico.
				Prueba practica 50%	Examen practico.

	múltiples aplicaciones, de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones. Fondos básicos, fondos con denominación propia, salsas básicas, salsas derivadas, salsas con denominación propia, entre otros. − Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos de producto. Procedimientos para su realización.	múltiples aplicaciones, fondos y salsas. − Procedimientos para la elaboración de múltiples aplicaciones, de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones. Fondos básicos, fondos con			

		denominación propia, salsas básicas, salsas derivadas, salsas con denominación propia, entre otros. – Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos de producto. Procedimientos para su			

		realización.			
RA4: Realizar acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones. b) Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios. c) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. e) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de	Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones y decoraciones: - Simples, compuestas y con nombre propio. - Específicas, a base de: Hortalizas y patatas. Arroces, pastas frescas y cereales.	10%	Practicas profesionales 20%.	Cuaderno del profesor.
				Pruebas escritas 30%.	Examen teórico.
				Prueba practica 50%	Examen practico.

	actuación establecidos. f) Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación. g) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos. h) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Frutas. Frutos secos y frutos deshidratados. Masas (elaboradas e industriales). Embutidos y productos de casquería. Mariscos. Hierbas y especias.			

	j) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.				
RA5: Desarrollar el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	a) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina. b) Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina. c) Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de esta. d) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio. e) Se ha verificado la	– Ejecución del servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas: - Carta. - Menú. - Menú degustación. - Menú especial (dietético, de	10%	Practicas profesionales 20%.	Cuaderno del profesor.
				Pruebas escritas 30%.	
				Prueba practica 50%	

	disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios. f) Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos. g) Se han realizado las tareas de recogida de géneros y adecuación de zonas tras la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos. h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones. i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la	producto y otros). - Buffet. - Self service. - Banquete. - Cóctel-aperitivo. - Otros. – Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place». – Documentación relacionada con los servicios: - Hoja de gestión de la producción del			

	normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	servicio. - Hoja de servicio concertado. - Comanda. – Coordinación durante el servicio en cocina. Relaciones departamentales e interdepartamentales. – Ejecución de los procesos propios del servicio. – Tareas de			

		finalización del servicio.			

La presente programación didáctica constituye un documento vivo, abierto a la revisión y mejora continua. Por ello, podrá ser objeto de modificaciones y ajustes a lo largo del curso académico cuando las necesidades del alumnado, la evolución del proceso de enseñanza-aprendizaje, la evaluación de la práctica docente o las circunstancias sobrevenidas así lo aconsejen, respetando en todo caso la normativa vigente y los procedimientos establecidos por el centro educativo.

ANEXO I.

CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

1. Organización de los procesos de elaboración culinaria: − Descripción y análisis de los ámbitos de la producción culinaria. Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, catering y cocinas centrales, entre otros. − Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros. − Diseño y realización de plantillas de documentos, en función del sistema de producción o el tipo de servicio y las necesidades de información. − Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación y planificación de tareas en función del sistema de trabajo (distribución del trabajo por partidas, por categorías, entre otros), fases, descripción y características. Evaluación de resultados y medidas correctoras. − Terminología utilizada en la producción culinaria.

2. Aplicación de técnicas de cocción: − Análisis y tipología de las cocciones. Clasificación por temperatura (frías y calientes), por el medio de cocción (calor, humedad y combinadas) y otras. Fuentes de información relacionadas. − Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Análisis y características. − Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones: - Básicas y de innovación.- Variaciones de la técnica en función del resultado a obtener. - Uso de determinada maquinaria (nuevas tecnologías y equipos de nueva generación multifunción) en función sistema de producción (restaurante, catering, colectividades y otros), para la obtención de un resultado similar. - Evaluación de resultados desde el punto de vista económico (cantidad y calidad de producto, tiempo de producción y ahorro energético, mermas), desde el punto de vista higiénico (tiempo de conservación, manipulación, limites críticos y otros) y desde el punto de vista organoléptico (calidad y sabor). − Procedimientos de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de cada técnica.

3. Elaboración de productos culinarios básicos y con identidad propia: − Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, fondos y salsas. − Procedimientos para la elaboración de múltiples aplicaciones, de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones. Fondos básicos, fondos con denominación propia, salsas básicas, salsas derivadas, salsas con denominación propia, entre otros. − Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Hortalizas y vegetales, hongos y setas, ensaladas, sopas y consomés, cremas, cocidos y potajes, arroces, pastas y cereales, pescados, mariscos, carnes y caza de pelo, aves y caza de pluma. − Realización de elaboraciones culinarias con identidad propia. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. Cocina regional, nacional, internacional, de producto, de mercado, dietético, para buffet y otras. − Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos de producto. Procedimientos para su realización.

4. Realización de acabados y presentaciones: − Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones y decoraciones:- Simples, compuestas y con nombre propio.- Específicas, a base de: Hortalizas y patatas. Arroces, pastas frescas y cereales. Frutas. Frutos secos y frutos deshidratados. Masas (elaboradas e industriales). Embutidos y productos de casquería. Mariscos. Hierbas y especias. Otras.- Según presentación: Reducciones. Caramelos. Espumas. Purés, cremas y licuados. Crujientes. Salsas. Gelatinas. Helados. Aceites. Humos y olores. Otras. − Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina:- Elementos del montaje culinario. Clasificaciones: Elementos planos y elementos hondos. Cocina y cocina en miniatura. Elementos accesorios y elementos tradicionales.- Estilos de presentación culinaria. Tradicional. Clásico. Actual. Creativo. Otras.- Fundamentos del diseño en la presentación culinaria. - Conceptos elementales de diseño: Elementos conceptuales. Punto, línea, plano, volumen. Elementos visuales. Forma, medida, color, textura, contorno. Elementos de relación. Dirección, posición, espacio, gravedad. Elementos prácticos. Representación, significado, función.- Combinación cromática. − Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoraciones. − Relación de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan. Combinaciones organolépticas. Relaciones básicas, con identidad propia y actual.

5. Desarrollo del servicio en cocina: − Ejecución del servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas:- Carta.- Menú.- Menú degustación.- Menú especial (dietético, de producto y otros).- Buffet.- Self service.- Banquete.- Cóctel-aperitivo.- Otros. − Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place». − Documentación relacionada con los servicios: - Hoja de gestión de la producción del servicio.- Hoja de servicio concertado.- Comanda. − Coordinación durante el servicio en cocina. Relaciones departamentales e interdepartamentales. − Ejecución de los procesos propios del servicio. − Tareas de finalización del servicio. − Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones. Orientaciones pedagógicas y metodológicas.

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	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS
Código	0501
Curso	1º
Horas del módulo	106
Horas semanales	3
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	Criterios de evaluación
1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.	a) Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término «calidad». b) Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión. c) Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad. d) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa. e) Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad. f) Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.
2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando	a) Se han definido los métodos y herramientas de medición de la calidad. b) Se han relacionado los datos que se obtienen de las diferentes herramientas de medición con posibles acciones de mejora.

los métodos y herramientas de medición.	c) Se han identificado y reconocido las características de un plan de calidad para posteriormente obtener el certificado de calidad. d) Se han analizado diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración. e) Se han reconocido los métodos para la autoevaluación. f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de la calidad.
3. Supervisa la limpieza y desinfección del 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. b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada. c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D). d) Se ha comprobado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos. e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. 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. h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo. i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.
4. Verifica las 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 y de manipulación. b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos. c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan. d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores.

	e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos. f) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias. g) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias h) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. i) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
5 Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos	a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). 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. d) Se han definido los parámetros asociados a la evaluación de los puntos críticos de control. e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema. f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria. g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento. 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).
6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario	a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta. b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. c) Se han identificado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico. d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos. e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.

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

UT1. La seguridad e higiene alimentarias

UT2. Supervisión de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

UT3. Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal

UT4. Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos

UT5 Buenas prácticas en materia de alergias e intolerancias alimentarias

UT6. Aplicación de sistemas de autocontrol

UT7. La calidad en el sector de la restauración

UT8. Implementación de un sistema de gestión de la calidad en un establecimiento de restauración

UT9. Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración

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)

RA6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.

*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	**La seguridad e higiene alimentarias**	OCT		

UT2	Supervisión de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones	NOV		
UT3	Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal	DIC	ENE	
UT4	**Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos**		FEB	
UT5	**Buenas prácticas en materia de alergias e intolerancias alimentarias**		MAR	
UT6	Aplicación de sistemas de autocontrol		ABR	
UT7	**La calidad en el sector de la restauración**			ABR
UT8	**Implementación de un sistema de gestión de la calidad en un establecimiento de restauración**			ABR
UT9	**Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración**			MAYO

*El total de 106 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 7.** Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios	a, b, c, d, e, f	
RA 2	**UT 7.** Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios	c	
	UT 8. Implementación de un sistema de gestión de la calidad en un establecimiento de restauración	A, b, d, e, f	

RA 3	**U.T 2** Supervisión de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones	A, b, c, d, e, f, g, h, i	
RA 4	**U.T 1 Y 3**	a, b, c, d, e, f, g, h, i	
RA 5	**UT 4, 5, Y 6**	a, b, c, d, e, f, g, h	
RA 6	**UT 9. Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración**	a, b, c, d, e	a, b, c, d, e

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 las 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 RA6 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 equipo en caso de error.	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 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 20 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	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias. Editorial Altamar
Material audiovisual y recursos TIC/TAC/TEP	Equipamientos electrónicos	• Pizarra digital y proyector • 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	• Gestión de la calidad y la seguridad alimentaria. 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.

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.

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.

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	UT 7	60	Prueba escrita	Heteroevaluación
			5	Guía de observación	Heteroevaluación
			20	Trabajo	Heteroevaluación
			10	Diario profesor	Heteroevaluación
			5	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
18			100		
RA2	c	UT 7	60	Prueba escrita	Heteroevaluación
			10	Guía de observación	Heteroevaluación
	A, b, d, e, f	UT 8	10	Trabajo	Heteroevaluación
			10	Diario profesor	Heteroevaluación
			10	Cuaderno alumno	Heteroevaluación
23			100		
RA3	A, b, c, d, e, f, g, h, i	UT 2	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
			2	Otro	Heteroevaluación
			2	Otro	Heteroevaluación
			1	Otro	Heteroevaluación
12			100		
RA4	A, b, c, d, e, f, g, h, i	UT 1, 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	A, b, c, d, e, f, g, h	**UT 4, 5, 6**	**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**
			10	Trabajo de investigación	**Heteroevaluación**
17			**100**		
RA6	A, b, c, d, e	**UT 9**	**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

1. Identificación de los sistemas de gestión de la calidad:

- Introducción a la calidad.
- Características de la calidad en el sector servicios.
- La calidad total y los recursos humanos.
- Expectativas y percepciones del cliente
- Determinación y fijación de objetivos.
- Manuales de calidad.
- Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa.

2. Control de la aplicación de las normas de calidad:

- Introducción a la calidad.
- Definición. Referencias históricas.
- Nombres propios en materia de calidad.
- La calidad total y los recursos humanos.
- Organización para la calidad.
- Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad.
- Introducción a las herramientas y técnicas de calidad.
- Técnicas grupales.
- Herramientas de organización.
- Herramientas de planificación.
- Datos. Proceso y medición. Herramientas estadísticas.
- La autoevaluación.
- Descripción de los diferentes modelos de calidad.
- Modelos de calidad. Descripción, tipos y características (Premio Deming, Macolm Baldrige y otros).
- Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad.

- El plan de calidad.

- Fases de desarrollo de un plan de calidad.

- Las certificaciones pasos a seguir.

- Organismos de Calidad.

3. Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Conceptos y niveles de limpieza.

- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.

- Procesos y productos de limpieza: características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados.

- Tratamientos DDD: características, productos utilizados y condiciones de empleo.

- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

- Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.

- Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.

4. Verificación de buenas prácticas higiénicas:

- Normativa general.

- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

- Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención

- Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.

- Medidas de higiene personal

- Vestimenta de trabajo y sus requisitos de limpieza.

5. 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.

- Importancia de la conservación de los alimentos y su relación con los peligros asociados.

- Incidencia de la manipulación de alimentos respecto a alergias e intolerancias alimentarias.

- Características.

- Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.

- Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

6. Aplicación de sistemas de autocontrol:

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

- Diseño higiénico de las instalaciones y Planes de Apoyo.

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

- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

- Trazabilidad y seguridad alimentaria.

- Características, relación y procedimientos de aplicación.

- Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.

- Concepto y supuestos prácticos de aplicación.

- Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

- Análisis e interpretación.

MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE MÓDULOS PROFESIONALES



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).**

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

CONTROL Y APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

Módulo profesional 0496 · 1.º de Dirección de Cocina

CURSO ACADÉMICO 2026-2027

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

1. Identificación del módulo

Elemento	Descripción
Centro	IES Merindades de Castilla (Villarcayo, Burgos)
Ciclo formativo	Técnico Superior en Dirección de Cocina
Familia profesional	Hostelería y Turismo
Curso	1.º
Módulo profesional	Control del aprovisionamiento de materias primas
Código	0496
Duración de referencia	68 horas; 2 horas semanales
Distribución horaria	Lunes y miércoles, una hora en cada día, sujeta al horario oficial
Curso académico	2026-2027
Grupo	7 alumnos matriculados; asistencia regular actual de 4 alumnos

2. Justificación y sentido profesional

El módulo desarrolla las capacidades necesarias para seleccionar, recepcionar, almacenar y controlar materias primas y otros suministros en establecimientos de restauración. Su finalidad es que el alumnado tome decisiones fundamentadas sobre calidad, seguridad alimentaria, conservación, trazabilidad, rotación, documentación y control económico del género.

El aprovisionamiento condiciona directamente la calidad culinaria, el coste de producción, la continuidad del servicio y la seguridad de las personas consumidoras. Por ello, los aprendizajes se contextualizan en situaciones habituales de una cocina profesional: análisis de fichas de producto, comparación de proveedores, comprobación de albaranes, control de temperaturas, organización de cámaras y economato, inventarios y cálculo de consumos y mermas.

3. Características del módulo y enfoque de programación

La programación se organiza a partir de los resultados de aprendizaje (RA) y sus criterios de evaluación (CE). Los contenidos se seleccionan como medios para alcanzar dichos resultados y se secuencian desde la identificación de materias primas hacia su recepción, conservación y control

de existencias. Se combina explicación técnica, análisis de documentación real o simulada, resolución de casos y actividades de aplicación profesional.

La propuesta parte de un grupo pequeño, con siete matrículas y cuatro asistentes regulares en el momento de elaborar esta programación. La asistencia irregular exige disponer de materiales accesibles, instrucciones claras, evidencias de seguimiento y procedimientos de recuperación, sin reducir los resultados de aprendizaje ni los criterios de evaluación establecidos.

4. Marco normativo de referencia

- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en su redacción vigente tras la Ley Orgánica 3/2020 (LOMLOE).
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, con sus modificaciones vigentes.
- Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas, en la redacción modificada por el Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo.
- Orden EDU/2883/2010, de 2 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior de Técnico en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León, en cuanto resulte aplicable y vigente. Modificada por la siguiente orden EDU
- La 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 Castilla y León. Está publicada en el BOCYL de 2 de diciembre de 2024.
- 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 Castilla y León, incluida su corrección de errores.
- Orden EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado para las ofertas de FP de grados D y E en Castilla y León.
- Orden EDU/478/2026, de 25 de mayo, por la que se aprueba el calendario escolar 2026-2027 en Castilla y León.
- Normas de organización y funcionamiento del centro, concreciones curriculares y acuerdos de departamento vigentes para el curso 2026-2027.

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

- **COMPETENCIAS PROFESIONALES** El módulo profesional **“CONTROL Y APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS” (código 0496)**, objeto de la presente programación, tiene las siguientes**:**

La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Las competencias profesionales, personales y sociales y para el aprendizaje permanente del que se trabajan desde el citado módulo son:

e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

- **RESULTADOS DE APRENDIZAJE y CRITERIOS DE EVALUACIÓN** asociados al módulo **"CONTROL Y APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS" (código 0496):**

RA1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.

a) Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración.
b) Se ha analizado la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario.
c) Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.
d) Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.
e) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.
f) Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.
g) Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.

RA2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.

a) Se han descrito y caracterizado las operaciones necesarias para recepcionar materias primas en cocina.
b) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.
c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
e) Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.
f) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.
g) Se han reconocido y formalizado los documentos relacionados con los procesos de recepción.
h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y se ha controlado la recogida de residuos.
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

RA3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.
a) Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.
b) Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas.
c) Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso.
d) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
e) Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.
f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.
a) Se ha descrito el concepto de control de existencias en restauración.
b) Se han caracterizado los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén, su control, la documentación asociada y las relaciones interdepartamentales entre los departamentos involucrados.
c) Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor y su control.
d) Se han realizado diversos tipos de inventarios y se han descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.
e) Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.
f) Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.
g) Se han utilizado aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias en economato.

- **CONTENIDOS** a desarrollar en el módulo **0496 "CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS":**

Bloque 1. Selección de materias primas:
– Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones.
– Referentes del Código Alimentario.
– Categorías comerciales y etiquetados de alimentos y bebidas.
– Presentaciones comerciales.

Bloque2. Recepción de materias primas:
– Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.
– Fases y procedimientos para recepcionar materias primas. Organización y control.
– Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega. Funciones, formalización y tramitación.

Bloque 3. Almacenamiento de materias primas en restauración:
– Lugares para el almacenamiento. Almacén, economato y bodega. Descripción y características.
– Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenamiento.
– Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenamiento y consumo.

Bloque 4. Control de consumos y existencias:
– Control de existencias en restauración. Concepto.
– Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén. Documentación. Relaciones interdepartamentales. Control. Entrega directa.
– Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto. Procedimiento de ejecución y documentos asociados.
– Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.

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)

La formación en empresa u organismo equiparado (FFE) se organizará de acuerdo con el plan de formación del ciclo, la Orden EDU/173/2025 y las instrucciones de la tutoría dual. La selección final de los RA y criterios, su porcentaje y las actividades asociadas se concretará en coordinación con la persona tutora de empresa y quedará recogida en el plan individual correspondiente.

Se evaluará en la empresa el 40% del peso de dicho RA y el 60 % por parte del docente

RA propuesto	Desempeños que pueden observarse en empresa	Evidencias orientativas	Coordinación
RA4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y salidas de géneros.	Registro de entradas y salidas; reposición; inventarios; rotación; interpretación de desviaciones; uso de hojas o programas de economato.	Registros de inventario, vales o pedidos anonimizados, lista de cotejo del tutor de empresa, informe de seguimiento y entrevista de contraste.	El tutor dual del centro y el tutor de empresa acuerdan los desempeños y evidencias; la calificación corresponde al centro con la colaboración de la empresa.

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Temporalización de las actividades formativas

La temporalización recogida en la tabla siguiente corresponde a la distribución de las sesiones lectivas desarrolladas en el centro educativo. La duración total de referencia del módulo es de 68 horas, de las cuales una parte se desarrolla durante el periodo de formación en empresa u organismo equiparado (FFE), conforme a la planificación del ciclo formativo.

Durante dicho periodo se trabajarán los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación establecidos en el plan de formación individual, en coordinación con la persona tutora de la empresa y la tutoría dual del centro educativo.

Por tanto, las sesiones reflejadas en las unidades de trabajo del centro no representan por sí solas la totalidad de la duración del módulo, ya que deben interpretarse conjuntamente con el periodo formativo desarrollado en la empresa. La distribución temporal podrá ajustarse a las necesidades del proceso de enseñanza-aprendizaje, respetando la duración total del módulo y la planificación de la formación en empresa.

	Título	***Contenidos***	***RA***	***Fechas y sesiones***
	UT 1: Iniciación al aprovisionamiento de materias primas en restauración:	*Bloque 1*	*1*	*Sept.-Oct. (5 sesiones)*
	UT2: Materias primas vegetales en restauración	*Bloques 1*	*1*	*Oct – Nov (11 sesiones)*

PRIMER TRIMESTRE	*UT 3: Materias primas animales y sus derivados en restauración.*	*Bloques 1*	*1*	*Nov-Dic (5 sesiones)*
	EXÁMENES 1ª EVALAUACIÓN			*Dic (1 sesiones)*
SEGUNDO TRIMESTRE	*UT4: Otras materias primas en restauración*	*Bloques 1*	*1*	*En – En (5 sesiones)*
	UT5: La presentación comercial y el etiquetado	*Bloque 1 y 2*	*1 y 2*	*En – feb (4 sesiones)*
	UT6: La recepción de materias primas en restauración	*Bloque 2*	*2*	*Feb – Feb (6 sesiones)*
	UT7: El almacenamiento de materias primas en restauración	*Bloque 3*	*3*	*Feb - Mar (8 sesiones)*
	UT8: El control de existencias en el establecimiento de restauración	*Bloque 4*	*4*	*Mar -Mar (4 sesiones)*
	EXÁMENES 2ª EVALUACIÓN			*Mar - Mar (1 sesiones)*
TERCER TRIMESTRE	*UT8: El control de existencias en el establecimiento de restauración*	*Bloque 4*	*4*	*Abr - Abr (4 sesiones)*
	FEE	*Bloque 4*	*4*	*12 de abril- 23 de mayo*
	UT8: El control de existencias en el establecimiento de restauración	*Bloque 4*	*4*	*23 de mayo 12 de junio 4 sesiones*
	3ªEVALUACIÓN (exámenes) Evaluación final			*14 Jun*

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE APLICARÁ.

Principios metodológicos

La metodología consiste en planificar como se va a realizar el proceso de enseñanza-aprendizaje, así los principios metodológicos que se van a tener en cuenta para el desarrollo del proceso serán:

- El aprendizaje significativo, partiendo de los conocimientos previos del alumnado.
- El principio de actividad, haciendo al alumno protagonista de su propio aprendizaje y valorando su trabajo. Obliga al alumno a aplicar sus conocimientos para solucionar problemas.

- El principio de individualización, buscando la responsabilidad individual del alumno ante las actividades que así lo requieran, lo que fomentara la autonomía personal y el sentido del orden en el trabajo.

- El principio de socialización, para enseñar la valoración que tiene el trabajo en grupo y los valores que ello lleva consigo asociado, situación que contribuirá a establecer unas relaciones más justas y equilibradas entre los alumnos.
- El principio de creatividad, donde se pretenden que lo recursos personales deberán ser ingeniosos y novedosos, y potenciando el interés por conocer, descubrir situaciones nuevas.
- El principio de contextualización, ya que se intentarán que los contenidos estén adaptados al entorno y las soluciones presentadas a las posibles tareas deberán de ser reales, lo que hace que el alumno se sienta más motivado, al encontrarse situado en la realidad.
- El principio de constructivismo, siendo las bases del proceso de enseñanza-aprendizaje los conocimientos previos

Técnicas metodológicas

En cada unidad de trabajo partiremos de una evaluación inicial mediante distintos métodos, como debates, cuestionaros, etc. Los contenidos teóricos se desarrollarán mediante temario aportado por el profesor, libros de texto, documentos, PowerPoint, trabajos de investigación, etc. Todos irán complementados mediante explicaciones orales del profesor. Los contenidos procedimentales se desarrollarán, a partir de la explicación y demostración de manera práctica por parte del profesor, para su posterior puesta en práctica por el alumnado, en la que el profesor estará presente, para guiar a los alumnos a una consecución correcta de los objetivos propuestos. Entre las estrategias metodológicas a utilizar en las diferentes unidades de trabajo, podemos citar:

- ✓ Provocación al debate.
- ✓ Explicación del profesor bien oral como apoyada en PowerPoint.
- ✓ Apuntes aportados por el profesor
- ✓ Documentación escrita.
- ✓ Ejercicios prácticos en el aula-taller de cocina
- ✓ Visualización de ponencias de expertos del sector.
- ✓ Demostraciones prácticas del profesor.
- ✓ Integración de la teoría con la práctica
- ✓ Agrupación de los alumnos en grupos de trabajo

- ✓ Actividades prácticas mediante planes de trabajo sistematizados (profesor como mero guía, los alumnos como participantes activos).
- ✓ Sistematización de la organización en el desarrollo de las actividades prácticas, con el fin de adquirir los hábitos propios de la profesión
- ✓ Búsqueda de información por parte de los alumnos en la red y revistas especializadas.

También como recurso metodológico utilizaremos la simulación del trabajo real, a través de la práctica, en el aula taller.

Se utilizarán las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) como un recurso didáctico que facilite el aprendizaje de los contenidos del módulo y contribuyan a la consecución de los objetivos planteados, con una metodología activa, participativa, motivadora, colaborativa, autónoma e individualizada, con la finalidad de que los alumnos/as sean capaces de buscar, obtener, procesar, comunicar información y transformarla en conocimiento. Utilizando de manera significativa el entorno officce365, en concreto el mail corporativo de *Educacyl* y el aula virtual del centro para así fomentar las herramientas como *One Drive* o *Teams* que la administración pone a disposición del profesorado y alumnado.

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**

Enfoque de la evaluación

La evaluación será continua, formativa y basada en evidencias vinculadas a los criterios de evaluación. Se informará al alumnado al inicio del curso de los RA, CE, instrumentos, criterios de calificación, procedimientos de recuperación y reglas de asistencia. La calificación deberá reflejar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje, no la mera asistencia ni la entrega de tareas.

La posibilidad de realizar la evaluación continua del proceso formativo del alumnado requiere la asistencia regular a las actividades lectivas programadas en los distintos módulos en los que se encuentre matriculado el alumnado.

El número de faltas de asistencia que determina la pérdida de la evaluación continua será **del 20% de las 68 horas de las que consta el módulo: 14 faltas**. Los alumnos que no pierdan la evaluación continua serán evaluados teniendo en cuenta todas las actividades teórico-prácticas

de todo el curso, pudiendo hacer uso de diferentes instrumentos y agentes de evaluación, teniendo en cuenta los criterios de calificación descritos en el siguiente apartado, lo que nos ayudará a valorar el grado de consecución de cada resultado de aprendizaje, con base en los diferentes criterios de evaluación asociados al mismo.

Todos los alumnos que mantengan la evaluación continua tendrán derecho, en caso necesario, a "recuperar" o superar las partes (resultados de aprendizaje) no superadas antes de la primera evaluación final, *Estas "recuperaciones" se harán el mismo día y a la misma hora que los exámenes de los alumnos con pérdida de evaluación continua*, permitiéndose a estos alumnos conservar sus partes aprobadas. Los alumnos que no superen la primera evaluación final tendrán derecho a acudir a la segunda evaluación final en las fechas establecidas para tal fin por el centro educativo, cuyos criterios y procedimientos de evaluación serán similares a los de la evaluación continua para la pérdida de evaluación para todos los alumnos. En este caso, *no se conservarán las partes aprobadas*, debiendo examinarse de todos los contenidos del módulo. En todo caso deben haber realizado las prácticas en la empresa para poder aprobar el módulo, ya que parte de este se desarrollará durante la formación en las empresas u organismos equiparados.

La evaluación del plan formativo y del grado de consecución de los Resultados de aprendizaje desarrollados durante la fase de formación en empresas u organismos equiparados la realizarán de forma conjunta el 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.

Instrumentos de evaluación

Instrumento	Clasificación	Evidencias principales	RA
Pruebas escritas o digitales	EXT	Clasificación, etiquetado, normativa, conservación, documentación y cálculos.	RA1–RA4
Prueba práctica / simulación	ACP	Recepción de mercancía, lectura de documentación, control de temperatura y registro de incidencias.	RA2
Prácticas de identificación y ficha técnica	ACP	Descripción organoléptica, categoría comercial, aplicaciones y calidad diferenciada.	RA1
Lista de cotejo de almacenamiento	ACP	Ubicación, envases, etiquetado, rotación, orden, limpieza y prevención de contaminación.	RA3
Supuesto de gestión de existencias	ATP	Pedido, vale de salida, inventario, consumo, mermas y desviaciones.	RA4
Portafolio de actividades	EXT	Fichas, ejercicios, registros, informes y correcciones.	RA1–RA4

Instrumento	Clasificación	Evidencias principales	RA
Observación sistemática	EXT	Autonomía, uso seguro de instrumentos, rigor documental, cooperación y hábitos profesionales.	RA2–RA4
Informe de tutoría de empresa	ACP	Desempeños previstos en el plan de formación y evidencias recogidas en FFE.	RA acordados para FFE

Evaluación y calificación de la FFE

La evaluación de los aprendizajes desarrollados en la empresa u organismo equiparado se realizará de forma coordinada entre el tutor dual del centro y el tutor de empresa. Se utilizará el informe de valoración y las evidencias previstas en el plan de formación 40% del RA4. La calificación final será responsabilidad del centro, conforme a la normativa vigente. La programación no asigna automáticamente una nota a la asistencia a empresa: se valorará el desempeño de los RA y CE acordados.

- **Criterios de calificación de los módulos**

Para calificar al alumno, comprobaremos el grado de desempeño de cada alumno con relación a los criterios de evaluación asociados a cada resultado de aprendizaje.

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. Sin embargo, la superación del módulo no exige la superación de cada uno de los RA.

La evaluación respetará las necesidades de adaptación metodológica y estas adaptaciones no se tendrán en cuanta para minorar la calificación obtenida.

Procedimiento de cálculo de la calificación del módulo

La calificación del módulo se obtendrá mediante un sistema de evaluación criterial y ponderada, tomando como referencia los resultados de aprendizaje (RA), los criterios de evaluación (CE) y las ponderaciones establecidas en esta programación didáctica.

1. Calificación de los criterios de evaluación.

Cada criterio de evaluación será valorado a partir de las evidencias de aprendizaje recogidas mediante los instrumentos de evaluación asociados a dicho criterio. Cuando se utilice más de un instrumento para evaluar un mismo criterio, se establecerá previamente la ponderación correspondiente a cada uno. Cuando un criterio se evalúe mediante un único instrumento, su calificación será la obtenida a través de dicho instrumento.

2. Calificación de los resultados de aprendizaje.

La calificación de cada resultado de aprendizaje se calculará mediante la media ponderada de las calificaciones obtenidas en los criterios de evaluación que lo integran, de acuerdo con los porcentajes establecidos en esta programación. En caso de que la suma de los pesos de los criterios no sea exactamente del 100 % por ajustes de redondeo, se normalizarán los porcentajes o se corregirán antes de aplicar el cálculo definitivo.

3. Calificación final del módulo.

La calificación final se obtendrá mediante la media ponderada de las calificaciones de los resultados de aprendizaje, aplicando los siguientes porcentajes:

- RA1: 40 %.
- RA2: 22,5 %.
- RA3: 22,5 %.
- RA4: 15 %.

La calificación final se expresará en una escala de 0 a 10, de acuerdo con la normativa de evaluación aplicable.

4. Evaluación de los aprendizajes desarrollados en la empresa u organismo equiparado.

Cuando determinados criterios de evaluación se desarrollen en la empresa u organismo equiparado, las evidencias y valoraciones obtenidas durante dicho periodo se incorporarán al proceso de evaluación del módulo conforme al plan de formación y evaluación establecido. La valoración final de los resultados de aprendizaje será responsabilidad del profesorado y del equipo docente competente, de acuerdo con la normativa vigente.

La programación identificará los criterios evaluados en cada entorno, los instrumentos utilizados y el procedimiento de integración de las evidencias, evitando la duplicidad de ponderaciones.

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.

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.

Resultado de aprendizaje	Peso orientativo	Evidencias predominantes
RA1. Selección de materias primas	40 %	Pruebas, fichas de identificación, análisis organoléptico y etiquetado.
RA2. Recepción de materias primas	22.5 %	Simulación de recepción, documentación, control de calidad y prueba teórico-práctica.
RA3. Almacenamiento y conservación	22.5 %	Caso de organización de cámaras/almacén, lista de cotejo y supuestos de conservación.
RA4. Control de consumos y existencias	15 %	Inventario, cálculos, hoja de cálculo, registros y evidencias acordadas para FFE.

Se considerará aprobada la materia si dicha nota final es ≥5. No es necesario que cada RA por separado sea ≥5; basta que la media del módulo lo sea. De acuerdo con el RD 659/2023 (art. 18.9). Los RA suspensos se podrán recuperar en la convocatoria ordinaria o extraordinaria correspondiente.

Cada criterio de evaluación se considerará obtenido cuando se obtenga una calificación ≥5. La consecución de cada CE, otorgará el porcentaje completo asignado de ese RA. Si la nota del Ce es inferior a 5, se sumará un 0 al cálculo de la nota final del RA.

La nota de cada CE se calculará usando los distintos IE asignados a él. Algunos CE podrán ser calificados mediante más de un IE, en cuyo caso se aplicarán los porcentajes anteriormente determinados.

Todos estos criterios son para el supuesto de evaluación continua, en caso de perder la evaluación continua, el alumno/a deberá de realizar un examen teórico y práctico en convocatoria ordinaria o extraordinaria de todos los contenidos del curso. Además, el profesor podrá pedir alguna actividad para realizar en casa para tener más indicadores de haber alcanzado los RA del módulo

Para poder calificar los Resultados de aprendizaje se utilizarán diferentes instrumentos que nos ayudarán a conocer el grado de desempeño de los diferentes criterios de evaluación. Estos instrumentos estarán ponderados según lo siguiente para cada resultado de aprendizaje:

Instrumentos de evaluación	EXT	ACT	ACP	Total Inst.
Porcentaje TOTAL de cada instrumento en la calificación	60	15	25	100

EXT: Exámenes Teóricos de diferente índole, como exámenes tipo test, de preguntas cortas, de aplicación de contenidos teóricos, escritos u orales. Servirán para valorar el grado de adquisición de los contenidos teóricos.

ACT: Actividades Teóricas calificables realizadas por el alumno, donde se podrán incluir la realización de trabajos, mapas conceptuales, esquemas, el razonamiento de contenidos teóricos y la resolución de problemas, la aplicación de teoría en supuestos prácticos, tareas sobre los contenidos, lecturas, análisis de textos o estudio de casos entre otros. Servirán para valorar el grado de adquisición de los contenidos teóricos.

ACP: Actividades Prácticas calificables realizadas por el alumnado en el taller. Servirán para valorar el grado de adquisición de los contenidos prácticos y la aplicación práctica de los contenidos teóricos.

Debemos tener en cuenta que habrá CE que se valoren de forma teórico-práctica y otros que sólo se valorarán de forma teórica o práctica. Sea como sea, indiferentemente de que utilicemos uno o varios instrumentos para su valoración, *siempre respetaremos los porcentajes de ponderación establecidos para los instrumentos, para los resultados de aprendizaje y para sus criterios de evaluación*. (ver cuadro de la siguiente página). También queremos mencionar que el esfuerzo y el rendimiento del alumno se valoran de forma integrada en la valoración de las actividades.

Instrumentos de evaluación		Total Inst.	EXT- Examen Teórico (60%) ACT- Actividades teóricas (15%) ACP- Actividades prácticas(25%)	
Porcentaje TOTAL de cada instrumento en la calificación		100		
Nº RA	Nº criterio de evaluación	Peso CE	Total RA	Peso RA
Resultado de Aprendizaje 1	Criterio Evaluación 1.a	12,5%	100	40
	Criterio Evaluación 1.b	7,5%		
	Criterio Evaluación 1.c	22%		
	Criterio Evaluación 1.d	15%		
	Criterio Evaluación 1.e	15%		
	Criterio Evaluación 1.f	14%		
	Criterio Evaluación 1.g	14%		
	Total instrumento RA1	100%		
Resultado de Aprendizaje 2	Criterio Evaluación 2.a	12,5%	100	22,5
	Criterio Evaluación 2.b	10%		
	Criterio Evaluación 2.c	9%		
	Criterio Evaluación 2.d	26%		
	Criterio Evaluación 2.e	13%		
	Criterio Evaluación 2.f	9%		
	Criterio Evaluación 2.g	10,5%		
	Criterio Evaluación 2.h	5%		
	Criterio Evaluación 2.i	5%		
	Total instrumento RA2	100%		
Resultado de Aprendizaje 3	Criterio Evaluación 3.a	18%	100	22,5
	Criterio Evaluación 3.b	18%		
	Criterio Evaluación 3.c	18%		
	Criterio Evaluación 3.d	15,5%		
	Criterio Evaluación 3.e	15,5%		
	Criterio Evaluación 3.f	7,5%		
	Criterio Evaluación 3.g	7,5%		
	Total instrumento RA3	100%		
Resultado de Aprendizaje 4	Criterio Evaluación 4.a	15%	100,000	15
	Criterio Evaluación 4.b FEE	15%		
	Criterio Evaluación 4.c FEE	10%		
	Criterio Evaluación 4.d	20%		
	Criterio Evaluación 4.e	15%		
	Criterio Evaluación 4.f FEE	15%		
	Criterio Evaluación 4.g	10%		
	Total instrumento RA4	100,000		
TOTALES		400,000	400	100

- **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

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.*

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.

En número de faltas para la **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN** será el 20% del total de las horas del módulo, en este caso el 20% de 68 horas, **14 faltas.**

Cuando los alumnos superan este límite de horas, el alumno podrá seguir asistiendo a clase con normalidad, pero nos vemos en la imposibilidad de poder aplicar la evaluación continua, en cuyo caso procederemos según lo siguiente:

Los alumnos con pérdida de evaluación serán evaluados en una única prueba constituida por dos partes (primera evaluación final, junio). En esta prueba se evaluará el grado de adquisición de los Resultados de Aprendizaje desde un punto de vista teórico-práctico. En este caso el porcentaje otorgado a cada parte de la prueba será como sigue:

- Parte A: Examen teórico tipo test, de preguntas cortas o a desarrollar (70%)
- Parte B: Resolución de un caso práctico o realización de una actividad práctica (30%)

El procedimiento para la segunda evaluación final será similar al descrito, pudiendo modificar el docente algún instrumento de evaluación o incluyendo algún IE más para tener mayor números criterios para evaluar

h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Para el trabajo de los contenidos secuenciados, se recomienda como guía de consulta del alumno la siguiente publicación:

TÍTULO	**Control del aprovisionamiento de materias priamas**
AUTOR / ES	**Gabriel Bartra - David Infantes**
EDITORIAL	**Altamar**

Además, se podrán hacer uso de otros recursos didácticos que se relaciona los a continuación:

- Aula del grupo equipada con pizarra digital y ordenador y aula de informática
- Material fungible
- Revistas, libros, textos, noticias relacionados con el módulo
- Asistencia de expertos del sector
- Apuntes aportados por el profesor
- Material de apoyo relacionado con las TIC: Páginas web, búsquedas a través de chat GPT, videos, audios…
- Ordenadores para la realización de inventario

El uso de materiales TIC contribuye a la adquisición de la competencia digital. La competencia digital implica el uso seguro, saludable, sostenible, crítico y responsable de las tecnologías digitales para el aprendizaje (aprender a aprender), 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.

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Las actividades se plantean como propuestas condicionadas a la oferta real, el presupuesto, la disponibilidad de empresas y la aprobación del centro. Su realización no será requisito exclusivo para superar un RA; cuando no sea posible asistir, se ofrecerá una actividad alternativa equivalente.

Actividad propuesta	Relación con el módulo	Evidencia / alternativa
Visita a proveedor, mercado, almacén o empresa de distribución alimentaria	Selección, calidad comercial, trazabilidad, logística y recepción.	Ficha técnica de visita; alternativa: análisis de catálogo, etiquetado y caso de recepción.
Encuentro con profesional de compras, economato o dirección de cocina	Relación con proveedores, previsión de necesidades y control de costes.	Informe breve de conclusiones y vocabulario profesional.
Análisis de sellos de calidad y productos del entorno	Identificación de calidad diferenciada, origen y especificaciones.	Comparativa de productos y fuentes oficiales.
Actividad integrada de sostenibilidad y desperdicio alimentario	Rotación, conservación, mermas, gestión de residuos y compra responsable.	Propuesta de mejora del procedimiento de almacenamiento.

j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La respuesta educativa se planifica desde un enfoque inclusivo y preventivo, ajustando los apoyos, la presentación de la información, la organización de las tareas y los instrumentos de evaluación. Las medidas metodológicas y de acceso no modifican por sí mismas los resultados de aprendizaje ni los criterios de evaluación del título. Se aplicarán en coordinación con el Departamento de Orientación y conforme a la documentación educativa del centro.

La documentación de apoyo individual aportada para este curso plantea medidas de organización del aula, pautas directas, planificación del trabajo y adaptación de las pruebas. Para preservar la confidencialidad, esta programación recoge las medidas pedagógicas relevantes y no incorpora nombres ni datos personales del alumno.

Para atender a toda la diversidad del alumnado del módulo, su heterogeneidad en cuanto a intereses y motivaciones, su procedencia, nivel de estudios, edad, dedicación, diferentes capacidades, etc., se tomarán en consideración las medidas de asesoramiento propuestas por el Departamento de Orientación y sus informes tanto para la generalidad del aula como para la

particularidad de algunos alumnos. Destaca en nuestra aula la presencia de una alumna con TDAH y capacidad intelectual media/baja. Tanto el TDAH como las dificultades de aprendizaje están asociados a una enfermedad genética. A continuación, se indican las medidas que se tomarán con dicha alumna

Ámbito	Medidas previstas	Aplicación en CAMP
Organización del aula	Ubicación próxima al docente y a la pizarra, reduciendo distractores; calendario visible de pruebas y entregas.	Colocar al alumno en una zona que facilite la atención y las comprobaciones discretas.
Pautas e instrucciones	Lenguaje directo y literal; evitar dobles sentidos; instrucciones escritas; pedir que reformule los pasos.	Protocolos de recepción en pasos numerados; checklists de temperatura, cantidades, etiquetas e incidencias.
Organización del trabajo	Agenda o registro de tareas; anticipación de fechas; división de tareas largas; revisión periódica del avance.	Plan semanal de fichas, inventarios y supuestos; marcar una meta alcanzable por sesión.
Apoyo y seguimiento	Comprobación frecuente de comprensión; feedback breve; reconocimiento explícito del esfuerzo y del cumplimiento.	Revisiones rápidas al inicio y cierre; señal discreta para recuperar la atención sin exposición pública.
Pruebas escritas	Tiempo adicional cuando proceda; enunciados claros y breves; destacar palabras clave; verificar comprensión de instrucciones.	Preguntas con una demanda principal; presentación limpia; tiempo ajustado conforme al informe y acuerdos del equipo.
Entorno de evaluación	Valorar, cuando esté indicado y sea viable, un lugar con menos distractores.	Realización de pruebas en espacio tranquilo, de acuerdo con organización y recursos del centro.
Acceso a contenidos	Esquemas, resúmenes, apoyos visuales y modelos de respuesta; uso de herramientas digitales autorizadas.	Modelos de albarán, inventario y hojas de cálculo con campos identificados y ejemplo resuelto.

Medidas ordinarias para todo el grupo

- Presentar al inicio de cada unidad los objetivos, RA/CE relacionados, actividades, entregas y fechas previstas.
- Dar instrucciones claras, breves y secuenciadas, combinando explicación oral, soporte escrito y ejemplo resuelto.
- Comprobar la comprensión solicitando al alumnado que explique con sus palabras la tarea que debe realizar.
- Usar esquemas, mapas conceptuales, listas de cotejo, imágenes de producto y modelos de documentación.
- Fragmentar tareas extensas en fases breves y establecer puntos intermedios de revisión.

- Proporcionar retroalimentación frecuente y específica, priorizando los errores que afectan a seguridad, trazabilidad o calidad.
- Ofrecer actividades de refuerzo y ampliación para ajustar el ritmo sin rebajar los resultados de aprendizaje.

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

Para este **curso actual** 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.

La recuperación se organizará por resultados de aprendizaje y criterios pendientes, no como repetición indiscriminada de todo el módulo. Tras cada evaluación se facilitará al alumno una relación de los aprendizajes no alcanzados, las actividades recomendadas y las evidencias necesarias para demostrar su adquisición.

RA	Actividad de recuperación	Evidencia para comprobar el logro
RA1	Fichas de materias primas por familias, categorías comerciales y cualidades organolépticas; análisis guiado de etiquetas y sellos de calidad.	Prueba de identificación y aplicación gastronómica; ficha de producto corregida.
RA2	Caso de recepción con pedido, albarán, temperatura, lote, fechas y una incidencia que debe resolverse.	Simulación o supuesto práctico con registro completo y justificación de aceptación/rechazo.
RA3	Diseño de la distribución de un almacén/cámara y resolución de casos de conservación y rotación.	Lista de cotejo y caso práctico de almacenamiento, envases, etiquetado y FIFO/FEFO.
RA4	Ejercicios graduados de vales, inventario, consumos, mermas y valoración en hoja de cálculo.	Inventario calculado, registros coherentes y explicación de desviaciones.

PARA FINALIZAR, CABE AÑADIR QUE ESTA PROGRAMACIÓN ES UN DOCUMENTO VIVO Y SUJETO A CAMBIOS, POR LO QUE PUEDE SER MODIFICADA SEGÚN LAS NECESIDADES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DOCENTES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.

Técnico superior en dirección de Cocina

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL

ATENCIÓN AL CLIENTE Y CONTABILIDAD PARA EL DESARROLLO DEL SERVICIO TAKE AWAY

CÓDIGO CL9001

I.E.S. MERINDADES DE CASTILLA

CURSO: 2026-2027

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

a) **CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO**.
b) **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, 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) **METODOLOGÍA DIDÁCTICA**
f) **PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES. SECUENCIACÍON POR NIVELES DE LA COMPETENCIA DIGITAL.**
g) **FALTAS DE ASISTENCIA Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN TRAS PERDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA.**
h) **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**

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

IES MERINDADES DE CASTILLA

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL ATENCIÓN AL CLIENTE Y CONTABILIDAD PARA EL DESARROLLO DEL SERVICIO TAKE AWAY código CL9001

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Nombre del módulo	**ATENCIÓN AL CLIENTE Y CONTABILIDAD PARA EL DESARROLLO DEL SERVICIO TAKE AWAY**
Código	CL9001
Curso	1º
Horas del módulo	34
Horas semanales	2
Familia Profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO

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

La unidad de competencia profesional asociada a este módulo, no se corresponden con ninguna de la legislación, ya que se trata de un módulo de propia creación por el IES Merindades de Castilla, para desarrollar las necesidades existentes del ciclo y departamento.

En cuanto a la Cualificación profesional mencionamos cocina HOT332_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), 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 (RA)	Criterios de Evaluación (CE)
RA1. Organiza y gestiona el punto de venta tipo "take away", aplicando criterios de imagen de marca, etiquetado y normativa higiénico-sanitaria.	a) Organiza el espacio de venta aplicando criterios de funcionalidad, seguridad alimentaria y normativa vigente. b) Etiqueta los productos correctamente indicando denominación, fecha, alérgenos y precio, garantizando la trazabilidad
RA2. Atiende al cliente de forma profesional, aplicando técnicas de comunicación, venta activa y fidelización.	a) Aplica técnicas de atención personalizada resolviendo objeciones y reclamaciones con actitud positiva y profesional. b) Efectúa acciones de venta activa y sugerida, adaptando el mensaje al perfil del cliente para aumentar el ticket medio.

RA3. Realiza operaciones básicas de contabilidad en el servicio "take away", controlando cobros, pagos, arqueo de caja y registro de movimientos económicos	a) Registra las operaciones diarias de venta utilizando herramientas digitales o manuales, garantizando la exactitud de los datos. b) Efectúa el arqueo de caja final interpretando los resultados e identificando posibles descuadres o incidencias.

Los contenidos básicos correspondientes a este módulo se pueden ver en el Anexo I.

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

No se han elegido RA de esta asignatura optativa de creación propia.

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

ID	DENOMINACIÓN DEL TEMA	TEMPORALIZACIÓN		
		1T	2T	3T
T1	**UT 1. Organización y normativa del servicio take away**	x	x	
T2	**UT 2. Atención al cliente y técnicas de venta**	x	x	
T3	**UT 3. Contabilidad y operaciones de caja**	x	x	

*El total de 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 1. Organización y normativa del servicio take away**	a, b	
RA 2	**UT 2. Atención al cliente y técnicas de venta**	a, b	
RA 3	**UT 3. Contabilidad y operaciones de caja**	a, b	

e) METODOLOGÍA DIDÁCTICA

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

La asignatura es eminentemente práctica y trata de dar servicio y salida a los productos culinarios del resto del departamento y alumnado, de tal manera que ellos venden, arquean caja, etiquetan y publicitan.

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. Además, para promover el uso de las TIC se favorecerá que los contenidos del módulo sean entregados al alumnado a través de las plataformas que el centro educativo pone a disposición, como el aula virtual (Moodle) o Grupos de Teams.

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.

Cabe destacar en este apartado para finalizar que durante todo el curso se realiza un Proyecto Colaborativo Multidisciplinar en concordancia con las actividades del centro educativo como parte del Plan de Mejora. Además, en paralelo al plan de lectura del centro, se recomienda al alumnado realizar

una lectura trimestral de su elección para fomentar su comprensión lectora. Se le podrá pedir al alumnado una breve descripción o resumen de esta lectura para comprobar que la ha realizado.

f) PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES. SECUENCIACÍON POR NIVELES DE LA COMPETENCIA DIGITAL.

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 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:
  - **Diario 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.
- **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. Para su evaluación podrán ser grabadas con el objetivo de dejar evidencia.

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.

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 podrá 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 del módulo

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 (33 %) + RA 2 (33 %) + RA 3 (34 %)

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. Se pueden observar en la tabla detallada al final de esta programación. 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.

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.

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

g) FALTAS DE ASISTENCIA Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN TRAS PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA.

La evaluación de este Módulo Profesional se llevará acabo 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 7 sesiones.** No obstante, se recomienda al alumnado que continue asistiendo a clase tras la pérdida de la evaluación continua.

El alumno que pierda la evaluación continua tendrá derecho a realizar una prueba de contenidos y otra de destrezas, basada en todos los contenidos mínimos del módulo, expuestos anteriormente. Las pruebas se realizarán durante las fechas de evaluación ORDINARIA publicadas en el centro con anterioridad. Dichas pruebas se calificarán con un máximo de 10 puntos, que serán distribuidos de la siguiente manera: Prueba contenidos: 70% + Prueba destrezas: 30%.

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.

Para la evaluación ordinaria, en caso de que algún miembro del alumnado tenga suspensa alguna parte del curso, deberá presentarse también a esta prueba de contenidos y destrezas con todo el contenido mínimo curricular como en el caso anterior.

En el caso de la evaluación extraordinaria, se aplicarán los mismos valores mencionados y el mismo tipo de pruebas pudiendo variar su contenido con respecto a las anteriores.

h) 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	
Material audiovisual y recursos TIC/TAC/TEP	Equipamientos electrónicos	○ Pizarra digital y proyector ○ Dispositivos móviles
	Equipos informáticos	Ordenadores fijos y portátiles.

	Plataforma Digital Educativa	Aula virtual del centro / TEAMS.
Material didáctico	Material fungible	Podrían usarse 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	Bibliografía y Webgrafía	• Moreno Santacreu, R. y Morales Caraballo, G. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería (Industrias Alimentarias). Editorial Paraninfo – http://www.fehr.es – http://www.gastronosfera.com – https://www.gourmets.net – https://www.madridfusion.com – www.culinaryschools.org – www.ecolebellouetconseil.com – www.relais-desserts.net

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

FECHA	ACTIVIDAD	Todos grupos	DPTO. RESPONSABLE
OCT	Jornadas Micológicas Panticosa.	X	Hostelería y turismo
OCT	Soria Gastronómica	X	Hostelería y turismo
OCT	San Sebastián Gastronomika	X	Hostelería y turismo
NOV	Concurso nacional de Pinchos y Tapas. Valladolid	X	Hostelería y turismo
NOV	FIBAR. Valladolid.	X	Hostelería y turismo
DIC	Visita a obradores/panaderías locales de la zona (Iñigo, Menesa, La Dolce vita…)	X	Hostelería y turismo

DIC/ENE	Visita Fábrica Mantequería "Las Nieves" Espinosa de los Monteros.	X	Hostelería y turismo
ENE	Madrid Fusión	X	Hostelería y turismo
ENE	FITUR. Madrid	X	Hostelería y turismo
FEB	INTERSICOP. Madrid	X	Hostelería y turismo
Sin determinar	Charlas con profesionales del sector	X	Hostelería y turismo
Sin determinar	Concursos	X	Hostelería y turismo

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 **presente curso** 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.

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.

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.

OTROS:

Alumnado	***Adaptación no significativa***	***Observaciones***
Alumno 1	Adapatación curricular no significativa	ALUMNADO CON NECESIDADES DE COMPENSACIÓN EDUCATIVA: Incorporación Tardía al Sistema Educativo Español
	Elija un elemento.	

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

Para este **curso actual** 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.

RA	CE	Contenidos	Peso	Instrumento de evaluación	Agente evaluador
RA 1	a	UT 1	50	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA 1	b	UT 1	50	Guía de observación	Heteroevaluación
33			100		
RA2	a	UT 2	50	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA2	b	UT 2	50	Guía de observación	Heteroevaluación
33			100		
RA3	a	UT 3	50	Prueba práctica	Heteroevaluación
RA3	b	UT 3	50	Guía de observación	Heteroevaluación
34			100		
100	TOTAL				

ANEXO I.

CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

Los contenidos básicos correspondientes a este módulo son los siguientes:

Bloque 1: Organización y normativa del servicio take away

- Concepto, tendencias y modelos de negocio “take away”.
- Normativa higiénico-sanitaria, etiquetado y alérgenos.
- Diseño del punto de venta: imagen, escaparate, flujo de clientes.

Bloque 2: Atención al cliente y técnicas de venta

- Comunicación efectiva: verbal, no verbal y digital.
- Protocolo de atención y gestión de quejas.
- Técnicas de venta directa y venta sugerida.

Bloque 3: Contabilidad y operaciones de caja

- Apertura y cierre de caja.
- Sistemas de cobro: efectivo, TPV, apps de pago.
- Registro de ingresos y gastos. Ticket medio y escandallo del margen.
- Elaboración de informes básicos de resultados.