PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE MÓDULOS PROFESIONALES

“PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING” Código. 3039

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

a) **INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO**.
b) **COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.**
c) **RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO.**
d) **SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**
e) **LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR.**
f) **LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO, RECOGIENDO LAS ACTUACIONES QUE SE LLEVARÁN A CABO PARA EVALUAR Y CALIFICAR LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJES, INCLUIDOS LOS QUE SE DESARROLLEN EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO, Y LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS Y EL PROCEDIMIENTO Y PLAZOS A SEGUIR PARA LA PRESENTACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS RECLAMACIONES.**
g) **EL NÚMERO MÁXIMO DE FALTAS DE ASISTENCIA NO JUSTIFICADAS O LAS ACTIVIDADES NO REALIZADAS QUE DETERMINARÁN LA 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"PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA

COLECTIVIDADES Y CATERING" Código. 3039

MARCO NORMATIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

Identificación del Ciclo formativo al que pertenece el módulo profesional

Familia profesional a la que pertenece: Hostelería y Turismo.

Nivel del Ciclo Formativo: Formación Profesional Básica

Duración del Ciclo Formativo: 2000 horas

Duración del módulo profesional: 66 horas.

Profesora: María Jesús Montero Gómez.

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

COMPETENCIAS GENERALES

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

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

a) **Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:**

b) **Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.**

c) **Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.**

d) **Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.**

e) **Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.**

f) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.

g) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.

h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

i) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

j) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

k) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.

l) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.

m) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.

n) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.

o) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.

p) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.

q) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.

r) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.

s) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.

t) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.

u) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.

v) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.

w) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

x) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.

y) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.

z) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

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

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

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

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

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

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

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

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

NO se lleva ningún RA a FFE de este módulo.

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

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

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

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

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE / ENSEÑANZA

- Presentación de los criterios y normas que guiarán la gestión del proceso formativo.
- Realizar una lista de las empresas de catering en Segovia, identificando las características de cada una.
- Visitar un catering en Segovia
- Realizar la recepción de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.
- Preparar y disponer los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.
- Controlar los documentos asociados a la recepción o aprovisionamiento de materias primas.
- Reconocer y aplicar las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.

b) Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.

c) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.
Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.
Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.

d) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.

e) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

CONTENIDOS COMUNES	Mencionados punto 5.
COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES	A, b, h, j

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

ACTIVIDADES DE ENSEÑAZA Y APRENDIZAJE

- Realizar un esquema con los criterios que hay que tener presentes en el diseño de las áreas de un establecimiento de catering.
- Realizar un inventario de los materiales y equipos que se necesitan para los diferentes servicios de catering
- Control documental
- Realizar la ficha de control – gestión almacén

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.

b) Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.

c) Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.

d) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas. Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.

e) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.

f) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.

f) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

CONTENIDOS COMUNES	Mencionados
COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES	A, b, h, j,

*Parte de los contenidos de esta Unidad será vistos en el Mod. T. Elementales de Preelaboración. Por lo tanto será un refuerzo a los conceptos y procedimientos adquiridos.

UT.- 3 Recepción de mercancías procedentes del servicio de catering	**TIEMPO: 18 horas**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga

OBJETIVOS

- Identificar las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicio de catering.
- Conocer la ubicación de materiales equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución, comprobando documentalmente las incidencias de roturas, deterioros y otras.
- Verificar el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.
- Aplicar métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según las normas higiénico- sanitarias de calidad, seguridad laboral y protección ambiental

CONTENIDOS

- Recepción de equipos y materiales.
- Zonas de descargas.
- Identificación de equipos , materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas.
- Controlar los documentos.
- Recepcionar los equipos y materiales y organizar su destino.
- Participación activa en clase.
- ”Puesta a punto” de las áreas de trabajo, de montaje de material de servicios de catering y preparar el turno de trabajo propio o siguiente.
- Interés por aprender.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Realizar la ficha de control – gestión almacén
- Control documental.
- Realizar un inventario de los materiales y equipos que se necesitan para los diferentes servicios de catering.
- Aprender a interpretar las etiquetas.
- -Hacer la compra con sus padres.
- Gestionar todos los residuos originados en un servicio.
- Interpretar y realizar el plan de limpieza en la zona de recepción

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.

b) Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.

c) Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.

d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.

e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.

f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.

g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.

h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad.

CONTENIDOS COMUNES	Mencionado punto 5
COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES	A, b, h, j.

Parte de los contenidos de esta Unidad será vistos en el Mod. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. Por lo tanto será un refuerzo a los conceptos y procedimientos adquiridos.

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

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE / ENSEÑANZA

-Realizar la ficha de control – gestión almacén

-Plan de limpieza: control y seguimiento de todo el proceso.

-Manual de la maquinaria. Prevención de riesgos

- Plan de distribución y ubicación de los materiales de limpieza en las áreas correspondientes

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se ha realizado la ficha de control – gestión almacén.

b) Se ha llevado a cabo el control documental

c) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.

d) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.

e) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.

f) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.

g) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.

h) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.

i) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.

j) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.

k) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.

l) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales

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

UT.- 5 Calidad e higiene en las empresas de catering y en restauración	**TIEMPO: 10 horas**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas

COMPETENCIAS PROFESIONALES.

- Conocer los motivos por los que se puede producir una contaminación alimentaria y sus consecuencias en catering.
- Saber diferenciar las toxiinfecciones alimentarias más comunes y su metodología de prevención.
- Clasificar las diferentes etapas en el proceso, transporte y servicio de alimentos y bebidas.
- Conocer el sistema de APPCC del centro y aplicarle.
- Trabajar teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

CONTENIDOS

- Identifica y clasifica los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- APPCC.
- Identifica los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.
- Describe los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
- Reconoce las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- Aplica las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de los alimentos.
- Clasifica y describe los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

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

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE / ENSEÑANZA

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

b) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

c) Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.

d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. e) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.

e) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

f) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.

g) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

CONTENIDOS COMUNES	Mencionados punto 5

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

Distribución temporal de los contenidos

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

Cálculo de las horas a impartir según calendario escolar del curso 2026- 2027

MES	HORAS
SEPTIEMBRE	**4**
OCTUBRE	**8**
NOVIEMBRE	**8**
DICIEMBRE	**4**
1º EVALUACIÓN 14-16 DICIEMBRE	**24**
DICIEMBRE	**2**
ENERO	**6**
FEBRERO	**8**
MARZO	**4**
2º EVALUACIÓN 15-17 MARZO	**20**

MARZO	**2**
ABRIL	**8**
MAYO	**8**
JUNIO	**4**
3ª EVALUACIÓN.(coincide con la 1ª final ordinaria) 15-16 JUNIO	**22**
EXTRAORDINARIA 25 JUNIO	

Temporalización del módulo

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

EVALUACIONES	UT
1ª	1,2
2ª	2, 3
3ª	4,5

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.

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

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

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

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

Utilización de las tecnologías de la información y comunicación (TIC) en la actividad docente, a este respecto destacar la utilización de la herramienta de TEAMS, que es el espacio virtual donde se les suben los temas y actividades a realizar, así como, la utilización del DRIVE para proyectar las distintas unidades de trabajo.

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

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

-Uso de aula de ordenadores y de pizarras electrónicas para el desarrollo de trabajos de digitalización.

-Flipped Classroom (aula invertida)

-Aprendizaje basado en retos.

-Aprendizaje colaborativo en línea.

-Evaluación digital e interactiva

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

Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado

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

La necesidad de evaluar la adquisición de todo tipo de conocimientos y el desarrollo de diferentes habilidades y destrezas exige aplicar el principio de flexibilidad a partir de técnicas

como la observación sistemática de comportamientos en clase, el análisis de los trabajos escritos y también, del estudio de los resultados obtenidos de pruebas periódicas, orales y escritas.

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

Procedimiento e instrumentos de evaluación.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ASPECTOS GENERALES DEL PROCESO DE EVALUACIÓN.

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

HERRAMIENTAS DE EVALUACIÓN.

- ✓ Trabajo diario recogido en rúbrica cuaderno del profesor.
- ✓ Los contenidos se evaluarán mediante un examen tipo test o preguntas cortas.

- ✓ La parte práctica se evalúa mediante un examen práctico mediante rúbrica.
- ✓ Las alumnas o alumnos que no alcancen los contenidos necesarios podrían completar la adquisición de esos contenidos con un proyecto o trabajo de investigación.
- ✓ Trabajos entregados por Teams.

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

Criterios de calificación de los módulos
Criterios de calificación y pérdida de evaluación continua.

CONCEPTO	**% NOTA**

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

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

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

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

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

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

Las alumnas/os, qué por motivo justificado, no hayan podido realizar algún examen, contará con la posibilidad de recuperarlo según los criterios establecidos por la profesora. Si no se ha

justificado debidamente, no tendrá derecho a su realización, pasaría directamente a la recuperación de la evaluación presente.

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

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

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

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

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

Se redondeará hacia arriba a partir de cinco décimas

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

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

Examen teórico 100%

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Adaptaciones curriculares individuales no significativas

Adaptaciones de acceso al currículo para alumnos con discapacidad sensorial y/o física:

materiales (ej. herramientas especiales...)

espaciales (ej. adaptación de aulas...)

comunicación (ej. uso de intérprete de signos...)

Adaptaciones metodológicas (realizar pruebas teóricas con ordenador)

Adaptaciones en temporalización (más tiempo en la realización de las pruebas teóricas y prácticas)

Adaptaciones en evaluación

Medidas de refuerzo y ampliación

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

Actividades de ampliación

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

Actividades de refuerzo

CONTENIDOS TEÓRICOS

Realizar esquemas conceptuales o resúmenes de cada tema y revisarlos por el profesor.

Breve exposición oral de un tema/ concepto en clase.

Resolución de más supuestos prácticos o ejercicios.

...

CONTENIDOS PRÁCTICOS

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

Búsqueda de recetas de elaboraciones similares.

Actividades de tutorización entre iguales.

...

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

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

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

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

100% examen teórico

Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación según Real Decreto …….

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CALIFICACIÓN DE LOS RA DEL MÓDULO EN CADA EVALUACIÓN PARCIAL

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

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

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

ANEXO I.

CONTENIDOS del MÓDULO PROFESIONAL

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

Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.

Código: 3039

Contenidos:

1. Acopio de materiales para servicios de catering:

– Áreas de montaje en establecimientos de catering. Estructura organizativa y funcional, descripción y características.

– Material y equipamientos para los servicios de catering. Identificación, clasificación y características.

– Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico.

– Preparación de montajes. Descripción, fases y características. Organización y formas de trabajo. Personal que interviene. El equipo de trabajo.

– Ordenes de servicio. Identificación y descripción.

– Procesos de aprovisionamiento interno. Descripción, fases y características de las operaciones.

– Preparación y disposición de las cargas. Zonas de carga, normas y/o protocolos de actuación.

– Control documental. Identificación y formalización de documentos.

– Legislación higiénico-sanitaria.

2. Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering:

– Recepción de equipos y materiales. Descripción, fases y características.

– Zonas de descarga. Normas y/o protocolos de actuación, descripción y características.

– Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas. Descripción y caracterización de las diversas operaciones.

– Controles documentales y administrativos.

– Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.

3. Limpieza de materiales y equipos:

– Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado. Identificación, funciones, mantenimiento de primer nivel y normas de uso.

– Productos de limpieza para el lavado de materiales. Tipología, aplicaciones, interpretación de etiquetados, dosificaciones y precauciones de uso.

– Operaciones de lavado. Descripción, fases y características.

– Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones.

– Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material. Ejecución de las operaciones y evaluación de los resultados.

– Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.

– Normas de prevención de riesgos laborales.

4. Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria:

– Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

– Herramientas en la gestión ambiental. Normas ISO.

– Medidas de prevención y protección medioambiental.

– Ahorro hídrico y energético.

– Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.

– Limpieza y desinfección. Descripción y características.

– Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.

– Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

– Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

– Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

– Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

Orientaciones pedagógicas y metodológicas.

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

La definición de esta función incluye aspectos como:

– La recepción, almacenamiento y distribución interna de mercancías.

– El mantenimiento de instalaciones, máquinas, útiles y herramientas.

– La prestación de los servicios de limpieza.

– La higiene y la desinfección.

– El cumplimiento de procesos y protocolos de calidad.

– La prevención de riesgos.

Título Profesional Básico en Cocina y Restauración

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL

TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN

CÓDIGO 3034

I.E.S. MERINDADES DE CASTILLA

CURSO: 2026-2027



Junta de Castilla y León

Consejería de Educación

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

ÍNDICE

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO. 2

b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS. (Articulado y Anexos de Reales Decretos que regulan el título) 2

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) .....**¡Error! Marcador no definido.**

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO. 10

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR 15

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. 16

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. 18

h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 18

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES. 19

j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD 21

k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN (modelo plan recuperación). 21

ANEXO I - CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL .....**¡Error! Marcador no definido.**

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

MÓDULO PROFESIONAL:	Técnicas elementales de preelaboración (3036)
Familia profesional:	Hostelería y Turismo
Ciclo formativo:	Título Profesional Básico en Cocina y Restauración (HOT01B)
Nivel del ciclo formativo:	Grado Básico (Grado D – nivel 1)
Duración del Ciclo formativo:	2.000 horas
Duración del Módulo profesional:	171 horas totales / 5 horas a la semana
Curso:	1º
Unidades de Competencia asociadas:	**UC0255_1**: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. **UC0256_1**: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas
Catálogo de títulos en modalidad presencial de la Junta de Castilla y León:	https://www.educa.jcyl.es/fp/es/catalogo-titulos-modalidad-presencial/titulos-grado-basico/cocina-restauracion

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

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

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

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

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

- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- ORDEN EDU/516/2014, de 18 de junio, por la que se establece el currículo correspondiente al título profesional básico en Cocina y Restauración en la Comunidad de Castilla y León.
- Real Decreto 278/2023, de 11 de abril, por el que se establece el calendario de implantación del Sistema de Formación Profesional establecido por la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

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

- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, (BOE 22 de julio de 2023) por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo, (BOE 28 de mayo de 2024) por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León.
- ORDEN EDU/1285/2024, de 26 de noviembre, por la que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado básico, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 1, del sistema de formación profesional, conducente a la obtención de los títulos de Técnico Básico y Graduado en Educación Secundaria Obligatoria, en la Comunidad de Castilla y León. Debe aplicarse con su modificación por la Orden EDU/391/2026.
- 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.

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

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

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

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

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

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación que se recogen en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, (BOE 22 de julio de 2023) por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional:

a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.

b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.

c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.

e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.

f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.

g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.

k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.

l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.

m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.

n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.

ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.

o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.

p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.

q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.

r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.

s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.

t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.

u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.

w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.

x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

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

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

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

RA1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.

b) Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.

c) Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.

d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.

e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental

RA2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.

b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.

c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.

e) Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de

seguridad laboral y de protección medioambiental. Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
d) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.
e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

RA4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
c) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.
d) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
e) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
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 realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

RA5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
b) Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.
c) Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de

regeneración.

d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.

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

Acopio y distribución de materias primas:
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.
- Medidas de prevención y seguridad.

Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:
- Clasificación de los equipos de cocina.
- Condiciones específicas de seguridad que debe reunir el mobiliario, los equipos, la maquinaria y herramientas de cocina

Maquinaria de cocina:
- Descripción y clasificación.
- Ubicación y distribución.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Medidas de prevención y seguridad en el manejo de útiles y maquinaria.

Batería, útiles y herramientas:
- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
- Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.
- Uniformes de cocina: tipos, adecuación y normativa.

Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas Tratamientos básicos:
- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Medidas de prevención y seguridad.

Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación:

Cortes específicos y piezas con denominación:
- Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
- Medidas de prevención y seguridad.

Regeneración de materias primas:
- Descripción y características de las técnicas de regeneración.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración.
- Normativa higiénico- sanitaria y de protección ambiental.

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

RA1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.

RA2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento

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

RA4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.

RA5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

El resultado de aprendizaje elegido para que los alumnos desarrollarán en las prácticas es: "***4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas".*** Este RA será evaluado en un 60% por el profesor del módulo y en un 40% por la empresa en la que el alumnado desarrolle las FFE en el segundo curso del Título Profesional Básico en Cocina y -Restauración al que pertenece este módulo.

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

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

UD1. MAQUINARIA, BATERÍA Y HERRAMIENTAS - 1º TRIMESTRE	
CONTENIDOS	**RA y CE**
1.1. Maquinaria básica 1.2. Maquinaria auxiliar. 1.3. Mobiliario 1.4. Batería y herramientas	**2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.** a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas. e) Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

UD2. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS - 1º TRIMESTRE	
CONTENIDOS	**RA y CE**
2.1. Disposición en planta de instalaciones y equipos. 2.2. Dependencias y equipamiento de una cocina. 2.3. Distribución y organización de una cocina.	**2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.** a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.

UD3. ESPECIAS Y CONDIMENTOS - 1º TRIMESTRE	
CONTENIDOS	**RA y CE**
3.1. ¿Qué son las especias y los condimentos? 3.2. Aplicaciones de las especias y los condimentos. 3.3. Utilización de las especias y los condimentos. 3.4. Clasificación de las especias y los condimentos.	**1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.** f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.

UD4. LAS HORTALIZAS - 1º TRIMESTRE	
CONTENIDOS	**RA y CE**
4.1. ¿Qué son las hortalizas? 4.2. Aplicaciones de las hortalizas. 4.3. Normas de calidad. 4.4. Preparación de las hortalizas. 4.5. Cocción de las hortalizas.	**1. Acopia y distribuye materias primas inter pretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.** f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. **3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.** g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
UD.5. LAS LEGUMBRES SECAS - 2º TRIMESTRE	
CONTENIDOS	**RA y CE**
5.1. ¿Qué son las legumbres secas? 5.2. Clasificación comercial. 5.3. Proceso de preelaboración. 5.4. Aplicaciones gastronómicas 5.5. Presentación en el mercado. 5.6. Alubias o judías. 5.7. Garbanzos 5.8. Lentejas.	**1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.** **3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.** g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
6. LOS HUEVOS - 2º TRIMESTRE	
CONTENIDOS	**RA y CE**
6.1. Categorías comerciales 6.2. Estructura y composición 6.3. Determinación de la calidad 6.4. Clasificación comercial 6.5. Marcado de los huevos 6.6. Conservación 6.7. Aplicaciones gastronómicas 6.8. 6.8. Normas de manipulación	**1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.** f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. **3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.** g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
7. LAS AVES - 2º TRIMESTRE	
CONTENIDOS	**RA y CE**
7.1. ¿Qué se entiende por aves? 7.2. Tipos de presentación en el mercado. 7.3. Preparación de las aves. 7.4. Limpieza de un ave. 7.5. Troceado de una ve. 7.6. Preparación de jamoncitos y chupachups. 7.7. Deshuesado de un ave para rellenar. 7.8. Despiece de un ave y aplicaciones. 7.9. Aplicaciones gastronómicas de las aves	**1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.** f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. **3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas** a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas. e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. **4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.** a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. c) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas. d) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas. e) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos. 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 realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

8. LAS CARNES - 3º TRIMESTRE	
CONTENIDOS	**RA y CE**
8.1. Definición, clasificación, conservación y descripción de la calidad de las carnes. 8.2. Carne de vacuno. 8.3. Carne de porcino. 8.4. Carne de ovino y de caprino.	**1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.** f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. **3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.** a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas. e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. **4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.** a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. c) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas. d) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas. e) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. **5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.**

9. EL PESCADO 3º TRIMESTRE	
CONTENIDOS	**RA y CE**
9.1. Definición y nociones generales sobre pescados y mariscos. 9.2. Caracteres organolépticos del pescado fresco y alterado. 9.3. Presentación comercial del pescado. 9.4. Aplicaciones del corte y el racionado. 9.5. Preelaboración de los pescados. 9.6. Preelaboración del lenguado.	**1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.** f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. **3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.** a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas. b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas. e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. **4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.** a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. c) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas. d) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas. e) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

Las horas asignadas al módulo en la ORDEN EDU/1285/2024, de 26 de noviembre, por la que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado básico, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 1, del sistema de formación profesional, conducente a la obtención de los títulos de Técnico Básico y Graduado en Educación Secundaria Obligatoria, en la Comunidad de Castilla y León (BOCYL 02/12/2024). (Anexo II. Apartado 11), son 171 horas.

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

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

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

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

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

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

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

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

Las tecnologías de la información y la comunicación se integran de manera habitual en el desarrollo del módulo. Se emplean para la elaboración de documentos, así como para la creación de presentaciones y la visualización de vídeos formativos. También se utilizan herramientas colaborativas como la página web del centro, Aula virtual, Teams, Google Drive o el correo educativo de la Junta de Castilla y León,

además de recursos interactivos como Kahoot, Quizizz o Edpuzzle, que favorecen la participación y el aprendizaje significativo.

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

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

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

Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado

Evaluación	Instrumentos	%
1ª	Prueba escrita	40
	Prueba práctica	30
	Portfolio de actividades y prácticas	20
	Trabajo	10
	TOTAL	100
2ª	Prueba escrita	40
	Prueba práctica	30
	Portfolio de actividades y prácticas	20
	Trabajo	10
	TOTAL	100
3ª	Prueba escrita	40
	Prueba práctica	30
	Portfolio de actividades y prácticas	20
	Trabajo	10
	TOTAL	100

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

Instrumento	Descripción	Utilización
Ejercicios/Portfolio	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**	
Prueba escrita (de contenidos)*	Se propone para verificar el grado de adquisición de conocimientos teóricos.	**X**	
Prueba práctica (de destrezas)**	Se propone para verificar el grado de adquisición de destrezas y competencias prácticas a nivel individual.	**X**	

Criterios de calificación de los módulos
La evaluación de este módulo profesional se llevará a cabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua. Al comienzo del curso se informará a los alumnos/as tanto de los criterios de evaluación como de calificación que se aplicarán en el proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de cada trimestre será de 0 a 10 puntos y se obtendrá de la aplicación de los instrumentos y criterios fijados. Será necesario obtener al menos una calificación de 5 puntos para aprobar el trimestre o el curso en su caso. Tanto en las pruebas escritas como en los ejercicios y supuestos prácticos deberá ir indicada la valoración de cada pregunta o supuesto. Para obtener la calificación final se realizará el redondeo de la siguiente forma: cuando la parte decimal de la nota sea igual o superior a 5, el redondeo será por exceso, en caso contrario se realizará por defecto. Durante el examen, aquellos alumnos que sean sorprendidos copiando o realizando actividades impropias de este tipo de pruebas, suspenderán automáticamente el módulo en la evaluación. La superación de la evaluación podrá hacerse a través de la realización del examen de recuperación correspondiente. Si este hecho sucediera en un examen final, supondrá el suspenso del módulo al completo. Para el cálculo de la calificación en la evaluación 1ª final que figurará en el acta, se tendrán en cuenta los porcentajes de los resultados de aprendizaje y de sus criterios de evaluación. A lo largo del curso al alumnado se le evaluará un mínimo de dos veces, al menos una vez por cada trimestre del curso. Los criterios que se seguirán para dicha evaluación serán los siguientes:

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.*

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 acabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua. Las **faltas de asistencia justificadas y no justificadas o las actividades no realizadas** que superen el 20% (35h) supondrán la pérdida de la evaluación continua. En este caso los alumnos deberán acudir a una recuperación del módulo y de los resultados de aprendizaje que éste engloba que consistirá en la realización de una prueba y la entrega de un portfolio de actividades. El peso de dichas pruebas será dividido por resultados de aprendizaje y será el siguiente:

- Prueba de contenidos 70%
- Prueba/actividad práctica 30%

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

h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Los recursos utilizados en el proceso de enseñanza son vitales y aunque muchos vienen establecidos en el documento que establece el Título Profesional Básico en Cocina y Restauración, siempre existe cierta autonomía para elegir otros muchos recursos innovadores y formativos que aporten motivación y faciliten el desarrollo de capacidades y habilidades del alumnado. En este módulo se utilizarán los **recursos didácticos y soporte** señalados con una X:

Recursos Didácticos en papel	**Utilización**
Libro de Editorial recomendado: *Técnicas elementales de preelaboración*. Editorial Paraninfo. ISBN 9788428359474	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, Teams	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	X
Aula taller cocina	X
Espacios y Equipamientos	**Utilización**
Aulas polivalentes para las sesiones teóricas y aula de informática con conexión a Internet y dispositivos audiovisuales comunes o pantalla virtual	X
Taller de cocina y office	X
Taller de restaurante y bar	

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.

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

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

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

j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

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

En este **curso 2026-2027** se aplican medidas de atención a la diversidad. En estos casos se aplicarán las medidas contempladas en la normativa vigente y las orientaciones del Departamento de Orientación. Se aplicarán **adaptaciones** cuando las necesidades del alumnado así lo requieran, sin modificar los resultados de aprendizaje establecidos en el currículo. Estas adaptaciones implican ajustes en metodología, actividades, temporalización o evaluación, siempre en coordinación con el Departamento de Orientación. Podrán incluir entre otras medidas:

Ítems para Organización del aula
Ubicación cerca del profesor y de la pizarra y/o lejos de puertas y ventanas.
Disponer de un calendario en el aula donde se anoten todos los exámenes y pruebas.
Aumentar el espacio entre las otras mesas.
Ítems para pautas directas para el alumno/a (TEA y TDAH)
Evitar el doble sentido en el lenguaje.
Cuando sea preciso reprender al alumno o hacerle reflexionar acerca de lo inadecuado de su comportamiento hacerlo en privado, y no delante de los compañeros.
Asegurarse de que ha captado las instrucciones de los ejercicios, por ejemplo, pidiéndole que verbalice él/ella misma qué es lo que debe hacer.
Premiar las conductas positivas (no hablar en clase, no gritar, entregar los trabajos a tiempo, esforzarse en realizar las tareas…) a través de premios de naturaleza social (alabanzas, sonrisas, palabras de aliento).
Crear una “señal” para llamar la atención del estudiante.
Permitir que el alumno salga de clase cuando se encuentre nervioso o alterado.
Ítems para la organización del trabajo del alumno/a
Como referente para la asimilación de contenidos, proporcionar a inicio de cada tema facilitadores gráficos, mapas conceptuales y/o esquemas
Ayudarle a distribuir el tiempo disponible para realizar ejercicios y pruebas escritas, por ejemplo, recordándole de vez en cuando el tiempo disponible, permitiéndole y/o recordándole que tenga a la vista el reloj, etc.
Proporcionar actividades bien estructuradas y diseñadas de manera que ayuden al alumno a realizarlas con esos mismos criterios de orden y estructuración.
Revisar periódicamente que el alumno realiza todas las tareas escolares encomendados para casa.
Resolver las dudas del alumno y ofrecerle explicaciones complementarias a las dadas en grupo, al finalizar la clase, en recreos, en la propia clase mientras otros alumnos realizan sus tareas, etc.
Proporcionarle una información constante de sus actuaciones, y corregir sus tareas con mucha regularidad.
Darle explicaciones acerca de cómo debe estudiar la asignatura, y ayudarle a organizar su estudio en casa. Por ejemplo, fraccionándole lo que debe estudiar cada día, aunque no esté cerca la fecha de examen.
Proporcionar libros adicionales para completar el tema.

Supervisar la organización del trabajo personal: exámenes, entrega de actividades, trabajos…
Dar más tiempo y proporcionar un lugar tranquilo para la realización de los exámenes y trabajos.
Permitir el uso del ordenador para la realización de trabajos
No tener en cuenta la presentación al puntuar
Supervisar para asegurarse que el estudiante ha entendido la lección
Dar instrucciones claras y sencillas
Ítems para dificultades de Lectoescritura
Permitir el uso de TICs y programas informáticos específicos para la escritura (ej: corrector de textos)
Asegurarse de que ha captado las instrucciones de los ejercicios, por ejemplo, pidiéndole que verbalice él/ella misma qué es lo que debe hacer.
No penalizar las faltas de ortografía atribuibles a las dificultades de lectoescritura
Evitar la lectura en voz alta en público
Ajustar la carga lectora a su nivel lector
Verbalizar instrucciones escritas.
Ítems para las Pruebas escritas
Adecuar el tiempo y la dificultad de las pruebas a las características del alumno/a.
Conceder más tiempo al alumno/a para finalizar pruebas escritas.
Diseñar pruebas escritas más cortas para el alumno, respetando siempre los contenidos mínimos de la asignatura.
Leer para toda la clase el examen antes de comenzarlo
Asegurarse de que ha comprendido el enunciado.
Realizar una prueba por tema.
Diseño de pruebas de evaluación escritas con enunciados cortos, presentado una demanda por pregunta y destacando en negrita las palabras clave.
Diseño de pruebas escritas con preguntas identificables, sin inferencias.
Diseño de pruebas escritas con tamaño de letra aumentado, párrafos con interlineado amplio y letra no comprimida.
Permitir responder a las preguntas de forma oral.

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

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

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

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

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

- Actividades de refuerzo: dirigidas al alumnado con dificultades, incluyendo esquemas, ejercicios adaptados, tutorías entre iguales y prácticas complementarias.
- Actividades de ampliación: orientadas al alumnado con alto rendimiento, fomentando la investigación, la profundización y la elaboración de materiales o guías.

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

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

- Examen teórico o prueba de contenidos 70%
- Portfolio de actividades 30%

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

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.

IES MERINDADES DE CASTILLA

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación según Real Decreto 659/2023, de 18 de julio (BOE 22/7/2023).

Los RA 3, 4 y 5 se trabajan en el primer y tercer trimestre.

Resultados de Aprendizaje	***Criterios de Evaluación***	***Contenidos***	***(%)***	***Instrumento evaluación***	***Agente evaluador***
RA1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas **(10%)** .	a) *Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.*	UT 5	5%	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
	b) *Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.*	UT 5	5%	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	c) *Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.*	UT 5	5%	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
	d) *Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.*	UT 5	5%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	e) *Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.*	UT 5	5%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	f) *Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.*	UT 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9	70%	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	g) *Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental*	UT 5	5%	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*

RA2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento . **(10%)**	a) *Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.*	UT 1 y 2	20%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) *Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.*	UT 1 y 2	20%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	c) *Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.*	UT 1 y 2	20%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	d) *Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.*	UT2	10%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	e) *Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación.*	UT2	10%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	f) *Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.*	UT2	20%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
RA3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e	a) *Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.*	UT 7, 8 y 9	10%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) *Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.*	UT 7, 8 y 9	15%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	c) *Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.*	UT 7, 8 y 9	15%	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	d) *Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.*	UT 7, 8 y 9	10%	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	e) *Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.*	UT 7, 8 y 9	10%	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	f) *Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.*	UT 5, 7, 8 y 9	10%	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*

instrucciones recibidas. **(35%)**	g) *Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.*	UT 4, 5 y 6	15%	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
	h) *Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.*	UT 4, 6, 7, 8, y 9	15%	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
RA4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas. **(40%)**	a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.	UT 7, 8 y 9	15%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.	UT 7, 8 y 9	15%	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	c) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.	UT 7, 8 y 9	15%	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	d) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	UT 7, 8 y 9	15%	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	e) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	UT 7, 8 y 9	15%	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	UT 7	5%	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	UT 7, 8, y 9	20%	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
RA5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las	a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.	UT 8	20%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.	UT 8	20%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	c) Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.	UT 8	20%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*

características del producto a regenerar **(5%)**	d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.	UT 8	20%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.	UT 8	20%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*

Título Profesional Básico en Cocina y Restauración

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

CÓDIGO 3036

I.E.S. MERINDADES DE CASTILLA

CURSO: 2026-2027



Junta de Castilla y León

Consejería de Educación

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

ÍNDICE

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO. 2

b) COMPETENCIAS PROFESIONALES ASOCIADAS, LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS. (Articulado y Anexos de Reales Decretos que regulan el título) 3

c) RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE PUEDEN SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (verificar con ANEXO II del Plan de Formación de FFE según ORDEN EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León) .....**¡Error! Marcador no definido.**

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO. 11

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR 12

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. 13

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. 15

h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 15

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES. 16

j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD 18

k) PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL PENDIENTE DE SUPERACIÓN (modelo plan recuperación). 18

ANEXO I - CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL 25

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

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

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

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

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

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

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

- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- ORDEN EDU/516/2014, de 18 de junio, por la que se establece el currículo correspondiente al título profesional básico en Cocina y Restauración en la Comunidad de Castilla y León.
- Real Decreto 278/2023, de 11 de abril, por el que se establece el calendario de implantación del Sistema de Formación Profesional establecido por la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

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

- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, (BOE 22 de julio de 2023) por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo, (BOE 28 de mayo de 2024) por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León.
- ORDEN EDU/1285/2024, de 26 de noviembre, por la que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado básico, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 1, del sistema de formación profesional, conducente a la obtención de los títulos de Técnico Básico y Graduado en Educación Secundaria Obligatoria, en la Comunidad de Castilla y León.
- 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.

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

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

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

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

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

a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.

b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.

c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.

e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.

f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.

g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.

k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.

l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.

m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.

n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.

ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.

o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.

p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.

q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.

r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.

s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.

t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.

u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.

w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.

x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

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

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

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

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

Criterios de evaluación**:**

a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.

b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas.

c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (I+D).

d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).

f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.

b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.

f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.

b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.

d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.

e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.

f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.

g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.

h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.

i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

RA4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.

b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.

c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.

f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos

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

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.

c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.

e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.

f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.

b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.

c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

e) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

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

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.

b) Se han reconocido las materias primas y sus características.

c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.

d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.

f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.

g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.

CONTENIDOS de un módulo de Formación Profesional son el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que contribuyen al logro de sus objetivos y a la adquisición de competencias. Los contenidos de este módulo profesional están desarrollados en el Anexo I del presente documento.

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

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

UT 2. Buenas prácticas higiénicas

- Normativa general de higiene de los alimentos

- Alteración y contaminación de los alimentos
- Sistemas de autocontrol

UT 3. Guía de buenas prácticas medioambientales

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

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

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

UT 5. Recepción de materias primas.

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

UT 6. Economato y bodega

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Trimestre	*Título UT*	*RA*	*Fechas y sesiones*	*Horas*
1º	*UT 1. Limpieza y desinfección de utillaje, equipo e instalaciones*	**RA1.** Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	*SEPTIEMBRE Y OCTUBRE*	*19*
	UT 2. Buenas prácticas higiénicas	**RA2.** Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos. **RA3**. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	*NOVIEMBRE Y DICIEMBRE*	*19*
	Introducción, evaluaciones y repasos			*2*
2º	*UT 3. Guía de buenas prácticas medioambientales*	**RA4.** Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados. Criterios de evaluación. **RA5.** Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	*ENERO Y FEBRERO*	*15*
	UT 4. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados	**RA6**. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.	*FEBRERO Y MARZO*	*15*
	Introducción, evaluaciones y repasos			*1*
3º	*UT 5. Recepción de materias primas*	**RA3**. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos. **RA7**. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.	*ABRIL*	*15*
	UT 6. Economato y bodega		*MAYO Y JUNIO*	*15*
	Evaluaciones y recuperaciones prácticas y teóricas			*2*
			TOTAL	***103***

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

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

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

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

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

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

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

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

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

Las tecnologías de la información y la comunicación se integran de manera habitual en el desarrollo del módulo. Se emplean para la elaboración de documentos, así como para la creación de presentaciones y la visualización de vídeos formativos. También se utilizan herramientas colaborativas como la página web del centro, Aula virtual, Teams, Google Drive o el correo educativo de la Junta de Castilla y León, además de recursos interactivos como Kahoot, Quizizz o Edpuzzle, que favorecen la participación y el aprendizaje significativo.

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

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

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

Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado

Evaluación	Instrumentos	%
1ª	Prueba escrita	40
	Portfolio de actividades	20
	Trabajo	20
	Participación activa en clase	20
	TOTAL	100
2ª	Prueba escrita	40
	Portfolio de actividades	20
	Trabajo	20
	Participación activa en clase	20
	TOTAL	100
3ª	Prueba escrita	40
	Portfolio de actividades	20
	Trabajo	20
	Participación activa en clase	20
	TOTAL	100

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

Criterios de calificación de los módulos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Así como su comportamiento y participación para poder verificar el grado de esfuerzo, interés, compromiso y respeto del alumno con su proceso de aprendizaje y el entorno (respeto, puntualidad, participación activa, iniciativa y/o esfuerzo)

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.*

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 acabo de acuerdo con el criterio de evaluación continua. Las **faltas de asistencia justificadas y no justificadas o las actividades no realizadas** que superen el 20% (21h) supondrán la pérdida de la evaluación continua. En este caso los alumnos deberán acudir a una recuperación del módulo y de los resultados de aprendizaje que éste engloba que consistirá en la realización de una prueba y la entrega de un portfolio de actividades. El peso de dichas pruebas será dividido por resultados de aprendizaje y será el siguiente:

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

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

h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Los recursos utilizados en el proceso de enseñanza son vitales y aunque muchos vienen establecidos en el documento que establece el Título Profesional Básico en Cocina y Restauración, siempre existe cierta autonomía para elegir otros muchos recursos innovadores y formativos que aporten motivación y faciliten el desarrollo de capacidades y habilidades del alumnado. En este módulo se utilizarán los **recursos didácticos y soporte** señalados con una X:

Recursos Didácticos en papel	**Utilización**
Libro de Editorial recomendado: *Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación* de José Luis Armendáriz Sanz. Editorial Paraninfo.	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, Teams	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	X
Aula taller cocina	X
Espacios y Equipamientos	**Utilización**
Aulas polivalentes para las sesiones teóricas y aula de informática con conexión a Internet y dispositivos audiovisuales comunes o pantalla virtual	X
Taller de cocina y office	X
Taller de restaurante y bar	

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

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

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

Diciembre	Visita a obradores/panaderías locales de la zona (Iñigo, Menesa, La Dolce vita…)	X
Diciembre/ enero	Visita a mantequería las NIEVES	X
Enero	Madrid Fusión	X
Febrero	INTERSICOOP Madrid	X
Marzo	Cinegética Internacional Hunting Fair. IFEMA Madrid-Madrid.	X
Abril	Expo Degusta. Cáceres.	X
Abril	Salón gourmet Madrid	X
Sin determinar	Forum Gastronómico de Barcelona	X
Sin determinar	FEHISPOR, Feria Hispano Portuguesa	X
Sin determinar	FIBAR. Valladolid.	X
Sin determinar	Alimentaria Barcelona.	X
Sin determinar	Fábrica de Morcilla Los Ríos	X
Sin determinar	Visita a papas los Leones	X
Sin determinar	Visita a establecimientos de la zona: bares, restaurantes, etc.	X
Sin determinar	Asistencia a ferias regionales y nacionales del sector	X
Sin determinar	Visita a una fábrica de cervezas	X
Sin determinar	Visita a una fábrica de vinos	X
Sin determinar	Visita a un matadero o sala de despiece	X
Sin determinar	Visita a una empresa de catering	X
Sin determinar	Visita a empresa agroalimentaria	X
Sin determinar	Visita a fábrica de encurtidos, patatas, …	X
Sin determinar	Visita a fábrica de licores	X
Sin determinar	Charlas con profesionales del sector	X
Sin determinar	Charlas sobre intolerancias y alérgenos, nueva normativa 1169/2011	X
Sin determinar	Campeonatos y exhibiciones de distintos profesionales del sector	X
Sin determinar	Salida en bicicleta a conocer monumentos, establecimientos locales	X
Sin determinar	Concursos	X
Sin determinar	Visita a conserveras Espinosa	X
Sin determinar	FIN DE CURSO CON POSIBLE PERNOCTACIÓN	X
Sin determinar	Visita a establecimientos de la zona: bares, restaurantes, etc.	X
Sin determinar	Visita a otras escuelas de cocina	X
Sin determinar	Charla sobre normativa de bibliografía	X
Sin determinar	Visita a bodegas Logroño	X
Sin determinar	Curso de barista en instalaciones FRL o Gometero	X

j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

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

En este **curso 2026-2027** se aplican medidas de atención a la diversidad. En estos casos se aplicarán las medidas contempladas en la normativa vigente y las orientaciones del Departamento de Orientación. Se aplicarán **adaptaciones** cuando las necesidades del alumnado así lo requieran, sin modificar los resultados de aprendizaje establecidos en el currículo. Estas adaptaciones implican ajustes en metodología, actividades, temporalización o evaluación, siempre en coordinación con el Departamento de Orientación. Podrán incluir entre otras medidas:

Ítems para Organización del aula
Ubicación cerca del profesor y de la pizarra y/o lejos de puertas y ventanas.
Disponer de un calendario en el aula donde se anoten todos los exámenes y pruebas.
Aumentar el espacio entre las otras mesas.
Ítems para pautas directas para el alumno/a (TEA y TDAH)
Evitar el doble sentido en el lenguaje.
Cuando sea preciso reprender al alumno o hacerle reflexionar acerca de lo inadecuado de su comportamiento hacerlo en privado, y no delante de los compañeros.
Asegurarse de que ha captado las instrucciones de los ejercicios, por ejemplo, pidiéndole que verbalice él/ella misma qué es lo que debe hacer.
Premiar las conductas positivas (no hablar en clase, no gritar, entregar los trabajos a tiempo, esforzarse en realizar las tareas…) a través de premios de naturaleza social (alabanzas, sonrisas, palabras de aliento).
Crear una “señal” para llamar la atención del estudiante.
Permitir que el alumno salga de clase cuando se encuentre nervioso o alterado.
Ítems para la organización del trabajo del alumno/a
Como referente para la asimilación de contenidos, proporcionar a inicio de cada tema facilitadores gráficos, mapas conceptuales y/o esquemas
Ayudarle a distribuir el tiempo disponible para realizar ejercicios y pruebas escritas, por ejemplo, recordándole de vez en cuando el tiempo disponible, permitiéndole y/o recordándole que tenga a la vista el reloj, etc.
Proporcionar actividades bien estructuradas y diseñadas de manera que ayuden al alumno a realizarlas con esos mismos criterios de orden y estructuración.
Revisar periódicamente que el alumno realiza todas las tareas escolares encomendados para casa.
Resolver las dudas del alumno y ofrecerle explicaciones complementarias a las dadas en grupo, al finalizar la clase, en recreos, en la propia clase mientras otros alumnos realizan sus tareas, etc.
Proporcionarle una información constante de sus actuaciones, y corregir sus tareas con mucha regularidad.
Darle explicaciones acerca de cómo debe estudiar la asignatura, y ayudarle a organizar su estudio en casa. Por ejemplo, fraccionándole lo que debe estudiar cada día, aunque no esté cerca la fecha de examen.
Proporcionar libros adicionales para completar el tema.

Supervisar la organización del trabajo personal: exámenes, entrega de actividades, trabajos…
Dar más tiempo y proporcionar un lugar tranquilo para la realización de los exámenes y trabajos.
Permitir el uso del ordenador para la realización de trabajos
No tener en cuenta la presentación al puntuar
Supervisar para asegurarse que el estudiante ha entendido la lección
Dar instrucciones claras y sencillas
Ítems para dificultades de Lectoescritura
Permitir el uso de TICs y programas informáticos específicos para la escritura (ej: corrector de textos)
Asegurarse de que ha captado las instrucciones de los ejercicios, por ejemplo, pidiéndole que verbalice él/ella misma qué es lo que debe hacer.
No penalizar las faltas de ortografía atribuibles a las dificultades de lectoescritura
Evitar la lectura en voz alta en público
Ajustar la carga lectora a su nivel lector
Verbalizar instrucciones escritas.
Ítems para las Pruebas escritas
Adecuar el tiempo y la dificultad de las pruebas a las características del alumno/a.
Conceder más tiempo al alumno/a para finalizar pruebas escritas.
Diseñar pruebas escritas más cortas para el alumno, respetando siempre los contenidos mínimos de la asignatura.
Leer para toda la clase el examen antes de comenzarlo
Asegurarse de que ha comprendido el enunciado.
Realizar una prueba por tema.
Diseño de pruebas de evaluación escritas con enunciados cortos, presentado una demanda por pregunta y destacando en negrita las palabras clave.
Diseño de pruebas escritas con preguntas identificables, sin inferencias.
Diseño de pruebas escritas con tamaño de letra aumentado, párrafos con interlineado amplio y letra no comprimida.
Permitir responder a las preguntas de forma oral.

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

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

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

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

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

- Actividades de refuerzo: dirigidas al alumnado con dificultades, incluyendo esquemas, ejercicios adaptados, tutorías entre iguales y prácticas complementarias.
- Actividades de ampliación: orientadas al alumnado con alto rendimiento, fomentando la investigación, la profundización y la elaboración de materiales o guías.

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

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

- Examen teórico o prueba de contenidos 70%
- Portfolio de actividades 30%

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

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.

Resultados de aprendizaje y Criterios de Evaluación según Real Decreto 659/2023, de 18 de julio (BOE 22/7/2023).

El RA3 se trabaja en el primer y tercer trimestre.

Resultados de Aprendizaje	***Criterios de Evaluación***	***Contenidos***	***(%)***	***Instrumento evaluación***	***Agente evaluador***
RA1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos. **(10%)** .	a) *Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.*	UT1	12,5%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) *Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas.*	UT1	12,5%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	c) *Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (I+D).*	UT1	12,5%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	d) *Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.*	UT1	12,5%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	e) *Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).*	UT1	12,5%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	f) *Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.*	UT1	12,5%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	g) *Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.*	UT1	12,5%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	h) *Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.*	UT1	12,5%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*

RA2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos. **(10%)**	a) *Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.*	UT2	14%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) *Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.*	UT2	14%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	c) *Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.*	UT2	14%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	d) *Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.*	UT2	14%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	e) *Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.*	UT2	16%	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	f) *Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.*	UT2	14%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	g) *Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.*	UT2	14%	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
RA3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos. **(30%)**	a) *Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.*	UT 2, 5 y 6	10%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) *Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.*	UT 2, 5 y 6	15%	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	c) *Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.*	UT 2, 5 y 6	10%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	d) *Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.*	UT 2, 5 y 6	10%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	e) *Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.*	UT 2, 5 y 6	10%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	f) *Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.*	UT 2, 5 y 6	10%	*Prueba práctica*	*Heteroevaluación*
	g) *Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.*	UT 2, 5 y 6	15%	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	h) *Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.*	UT 2, 5 y 6	10%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	i) *Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.*	UT 2, 5 y 6	10%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*

RA4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados. Criterios de evaluación **(10%)**	a) *Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.*	UT3	16%	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
	b) *Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.*	UT3	16%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	c) *Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.*	UT3	16%	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
	d) *Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.*	UT3	20%	*Trabajo de investigación*	*Heteroevaluación*
	e) *Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.*	UT3	16%	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
	f) *Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos*	UT3	16%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
RA5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental. **(10%)**	a) *Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.*	UT3	16%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) *Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.*	UT3	16%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	c) *Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.*	UT3	20%	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
	d) *Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.*	UT3	16%	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
	e) *Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.*	UT3	16%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	f) *Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.*	UT3	16%	*Portfolio*	*Heteroevaluación*

RA6. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas. **(15%)**	a) *Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.*	UT4	16%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) *Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.*	UT4	16%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	c) *Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.*	UT4	16%	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
	d) *Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.*	UT4	16%	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
	e) *Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.*	UT4	16%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	f) *Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.*	UT4	20%	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
RA7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento. **(15%)**	a) *Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.*	UT5 Y UT6	12,5%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	b) *Se han reconocido las materias primas y sus características.*	UT5 Y UT6	12,5%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	c) *Se ha interpretado el etiquetado de los productos.*	UT5 Y UT6	12,5%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	d) *Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.*	UT5 Y UT6	12,5%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	e) *Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.*	UT5 Y UT6	12,5%	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
	f) *Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.*	UT5 Y UT6	12,5%	*Portfolio*	*Heteroevaluación*
	g) *Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.*	UT5 Y UT6	12,5%	*Prueba escrita*	*Heteroevaluación*
	h) *Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.*	UT5 Y UT6	12,5%	*Portfolio*	*Heteroevaluación*

Junta de Castilla y León
Consejería de Educación

ANEXO I - CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL

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

1. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:
   - Procesos y productos de limpieza.
   - Conceptos y niveles de limpieza.
   - Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
   - Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

2. Buenas Prácticas higiénicas:
   - Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
   - Limpieza y desinfección.
   - Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
   - Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características.
   - Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.
   - Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

3. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos:
   - Normativa general de manipulación de alimentos.
   - Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
   - Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

4. Utilización de recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados:
   - Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
   - Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.
   - Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.

5. Recogida de los residuos:
   - Legislación ambiental.
   - Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.
   - Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
   - Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

6. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:
   - Sistemas y métodos.
   - Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.
   - Equipos asociados a cada método.
   - Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.
   - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.

7. Recepción de materias primas:
   - Medidas de prevención de riesgos laborales.

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

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).

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO PROFESIONAL PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA CÓDIGO 3035

a) INTRODUCCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO.

La presente programación se va a desarrollar en el IES Merindades de Castilla, situado en Villarcayo (Burgos), en un entorno de carácter predominantemente rural. El centro escolariza alumnado procedente tanto del municipio como de diferentes localidades de la comarca, configurando una comunidad educativa con características propias de este contexto.

El grupo está formado por siete estudiantes, seis de nueva incorporación al ciclo y una alumna repetidora, lo que determina una realidad diversa en cuanto a conocimientos previos, experiencias y ritmos de aprendizaje.

El reducido número de alumnos facilita una atención individualizada y un seguimiento continuo del proceso de enseñanza-aprendizaje, aspecto especialmente relevante en un módulo de carácter eminentemente práctico.

La presencia de una alumna repetidora aporta experiencias previas que pueden enriquecer determinadas actividades, mientras que el alumnado de nueva incorporación requiere una aproximación gradual a los contenidos y procedimientos propios de la cocina profesional. Por ello, la unidad partirá de situaciones teóricas y terminará en evidencias prácticas en las aulas de cocina y obrador de las que dispone el centro y que favorecen la conexión entre los conocimientos previos y los nuevos aprendizajes.

Metodológicamente, se adoptará un enfoque activo, participativo y competencial, combinando explicaciones breves, demostraciones prácticas y actividades en el taller. Se promoverá la experimentación directa con las técnicas de cocinado, la reflexión sobre los resultados obtenidos y la corrección de errores como elementos fundamentales para la adquisición de competencias profesionales.

Identificación del ciclo formativo al que pertenece el módulo profesional	Título Profesional Formativos grado Básico en Cocina y Restauración
Familia profesional a la que pertenece	Hostelería y turismo
Nivel del Ciclo Formativo	Básico, Gado D1
Código	HOT01B
Duración del Ciclo Formativo	2000 horas divididas en dos cursos académicos.
Duración del módulo profesional	240 horas, 7 horas semanales

La normativa de referencia es:

- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- 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.
- Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica y se establecen determinados títulos profesionales básicos.
- Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Decreto 39/2022, de 29 de septiembre, por el que se establece la ordenación y el currículo de la Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad de Castilla y León.

- Orden EDU/1285/2024, de 26 de noviembre, por la que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado básico, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 1, del Sistema de Formación Profesional, en la Comunidad de Castilla y León.

- El Real Decreto 532/2025, de 24 de junio estándares de competencia profesional con la denominación y código correspondientes

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 ASOCIADAS

El módulo profesional 3035, procesos básicos de producción culinaria contribuye al desarrollo de las competencias profesionales y para la empleabilidad asociadas al perfil profesional del título de Técnico Básico en Cocina y Restauración.

Estas competencias quedan recogidas en Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero y establecidas en la ORDEN EDU 1285/2024 del 26 de noviembre. Constituyen el referente que permite relacionar los aprendizajes desarrollados en el módulo con las tareas y responsabilidades que el alumnado deberá afrontar posteriormente en el entorno profesional.

Desde esta perspectiva, el módulo 3035 contribuye al desarrollo de competencias relacionadas, de forma general, con:

a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.

b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.

c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.

e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.

f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.

t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.

u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.

w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.

x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

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

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

- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Están recogidos en el RD 127/2014, Anexo V (Resultados de aprendizaje y y son los siguientes.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
RA1 1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada
	b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
	c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales 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 procedimientos establecidos.
	g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
	h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.
RA2 2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones
	b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
	c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.

	d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
	e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.
RA3 3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
	b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
	d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
	e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
	f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
	g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
	h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
	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, de seguridad laboral.

RA 4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.
	b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
	d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
	e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior
	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
	g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
RA 5. Realiza acabados y presentaciones sencillas relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.	a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
	b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
	c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
	d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
	e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

RA 6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.	a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
	b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
	d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
	e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
	g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.
	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.

❖ CONTENIDOS BÁSICOS.

Ejecución de técnicas elementales de cocción:

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

Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- Normativa higiénico-sanitaria.

Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, entre otros. Descripción. Interpretación de la información contenida.
- Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos:

- Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.
- Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones
- Normativa higiénico-sanitaria

Realización de acabados y presentaciones sencillos:

- Normas de decoración y presentación.
- Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.
- Normativa higiénico-sanitaria

Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina:

- El servicio en cocina.
- Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.
- Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Normativa higiénico-sanitaria
- Medidas de prevención de riesgos laborales

❖ OBJETIVOS DEL MÓDULO

Los objetivos generales seleccionados para esta Unidad de Trabajo se extraen de la normativa que establece el título de Técnico Básico en Cocina y Restauración, concretamente del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, en el anexo V en el apartado correspondiente a los objetivos generales del título.

En concreto, el propio currículo del módulo 3035. Procesos básicos de producción culinaria establecen que su formación se relaciona con los objetivos generales a), b), c) y d) del ciclo.

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)

Se llevará a FEE el resultado de aprendizaje 3 (RA3). En concreto los criterios de evaluación:

- CE3.D
- CE3.E
- CE3.F
- CE3.H
- CE3.G

La evaluación del RA en FEE tendrá un peso del 40%.

d) SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

TRIMESTRE	Título	Fechas y sesiones
PRIMERO	UT 1: Técnicas culinarias	16 sesiones. 15 de septiembre al 30 de septiembre
	UT2: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	30 sesiones 5 de octubre al 18 de noviembre
	UT 3: Elaboraciones culinarias sencillas	14 sesiones del 23 de noviembre 9 de diciembre
	UT 4: Postres básicos	12 sesiones del 5 de octubre al 9 de dic
SEGUNDO	UT 3: Elaboraciones culinarias sencillas	37 sesiones del 11 de enero al 1 de marzo
	UT 4: Postres básicos	21 sesiones 1 de marzo a 18 de marzo
	UT 5: Guarniciones y elementos de decoración	7 sesiones del 11 de enero al 18 de marzo
TERCERO	UT 3: Elaboraciones culinarias sencillas	21 Sesiones de 1 de abril al 9 de junio
	UT 4: Postres básicos	14 sesiones del 9 de abril al 12 de Mayo
	UT 5: Guarniciones y elementos de decoración	7 sesiones del 1 de abril al 9 de junio

	UT 6: Acabados y presentaciones	14 sesiones del 12 de mayo al 9 de junio
	Ut 7: El servicio en cocina	14 sesiones del 12 de mayo al 9 de junio

El temario y las actividades de enseñanza-aprendizaje (temario, prácticas, ejercicios y trabajos) programados al inicio del curso son de carácter orientativo y podrán ser modificados por el profesor a lo largo del curso, con el objetivo de mejorar la calidad didáctica y adaptarlo a las necesidades del grupo.

e) LA METODOLOGÍA DIDÁCTICA QUE SE VA A APLICAR

La metodología empleada en este módulo parte de la necesidad de que el alumnado de 1.º de Grado Básico de Cocina y Restauración no se limite a conocer las diferentes técnicas culinarias, sino que sea capaz de comprender cuándo y por qué utilizar cada una de ellas y aplicarlas correctamente en un contexto práctico de cocina.

La unidad seguirá una progresión desde el conocimiento de la terminología y la identificación de las técnicas culinarias hasta su aplicación práctica:

Conocer → identificar → relacionar → preparar → ejecutar → valorar.

Se combinarán explicaciones breves, demostraciones prácticas, actividades de análisis, trabajo individual y cooperativo y prácticas en el taller de cocina. La demostración del profesor tendrá especial importancia al inicio de las técnicas, para posteriormente avanzar hacia una ejecución cada vez más autónoma por parte del alumnado.

Las actividades estarán contextualizadas en situaciones propias de una cocina profesional, relacionando las características del producto con la técnica de cocción más adecuada y con el resultado que se pretende obtener.

Se utilizará el aprendizaje basado en la práctica y en la resolución de situaciones, planteando al alumnado elaboraciones sencillas relacionadas con la elección de técnicas, la preparación de la mise en place, la secuenciación de los procedimientos y la detección de posibles errores.

La evaluación tendrá carácter continuo y formativo, mediante observación directa, actividades prácticas y diferentes evidencias de aprendizaje. El feedback será inmediato, permitiendo al alumnado identificar sus errores y mejorar progresivamente su ejecución.

Aplicación de los principios DUA

Los principios del Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) se incorporarán desde el diseño de las actividades, ofreciendo diferentes formas de acceder a la información, participar y demostrar los aprendizajes.

Múltiples formas de representación: explicaciones orales, imágenes, esquemas, fichas de procedimiento y demostraciones prácticas.

Múltiples formas de acción y expresión: actividades escritas, explicaciones orales, resolución de situaciones y, especialmente, ejecución práctica en el taller.

Múltiples formas de implicación: actividades contextualizadas, retos prácticos, trabajo cooperativo, elección de técnicas y feedback inmediato.

De este modo, se pretende facilitar la participación de todo el alumnado y adaptar el proceso de enseñanza-aprendizaje a sus diferentes necesidades, manteniendo los mismos resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

Organización metodológica

Se utilizarán de forma flexible los siguientes agrupamientos:

Grupo para explicaciones y demostraciones.

Parejas o pequeños grupos para actividades prácticas y cooperativas.

Trabajo individual para actividades de identificación, toma de decisiones y evaluación.

Los principales espacios serán el aula y el taller de cocina, con el fin de lograr una conexión permanente entre los conocimientos adquiridos y su aplicación profesional.

En conjunto, la metodología pretende que el alumnado avance desde una práctica guiada hacia una ejecución cada vez más autónoma, integrando conocimientos, destrezas y actitudes profesionales. Esta combinación de metodología activa, organización flexible y principios DUA permite desarrollar situaciones de aprendizaje inclusivas, funcionales y orientadas al desempeño profesional.

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.

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 todas las actividades realizadas en clase son evaluables y calificables. Se priorizarán como actividades calificables aquellas en las que se trabajen procesos cognitivos de orden superior (analizar, evaluar o crear), ya que con su aplicación se da por supuesto que se han adquirido los de orden inferior (recordar, comprender o aplicar).

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

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

Las actividades seleccionadas con finalidad calificadora podrán ser de distinto tipo:

- Rúbrica del profesor: se trata de una lista de ítems (higiene, limpieza, organización, aprovechamiento, destreza…) donde el profesorado medirá, durante las clases, si el alumnado alcanza los objetivos previstos para la superación de los CE seleccionados.

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

- Prueba práctica: se trata de la realización de exámenes prácticos para comprobar que se han alcanzado las destrezas implicadas en los CE de carácter más práctico. En este punto se incluyen también los posibles trabajos trimestrales que se puedan evaluar con carácter práctico.

- Trabajo en casa: Realizar actividad de investigación en casa sobre un tema o tema propuesto.

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

- Preguntas en clase

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 Consideraremos los siguientes:

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

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

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

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

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

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

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

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

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 (15 %) + RA 2 (20 %) + RA 3 (36%) + RA 4 (14 %) + RA5 (10%) + RA6 (5%)

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

Los criterios de calificación asociados al módulo son los siguientes:

CRITERIOS GENERALES DE CALIFICACIÓN.

- Entrega. Todos los instrumentos de evaluación se realizarán o entregarán en el formato y fecha establecida por el profesor. En los casos de fuerza mayor, debidamente justificados (enfermedad, citación judicial, deber inexcusable...) mediante documento oficial, se valorará la posibilidad de realizar la entrega o la prueba en otra fecha propuesta por el profesor.
- Escala de calificación. Será para todos los instrumentos de evaluación, de 1 a 10, incluidos los procesos de evaluación de recuperación.
- Redondeo. Solamente se redondeará en la nota final. Si el decimal de la nota está entre 0,01 y 0,49, la nota será redondeada al entero inferior. Si el decimal de la nota está entre 0,50 y 0,99, la nota será redondeada al entero superior.

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 de alguna actividad a realizar en casa para tener más indicadores de haber alcanzado los RA del módulo

Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones						
RA1 15%	Contenidos (C)	Objetivos generales	Competencias de título	Criterios de Evaluación (CE)	Peso % CE	Instrumento evaluación
UT 1. Técnicas culinarias	1.1 Técnicas elementales de cocción 1.2. La transmisión del calor 1.3. diferencia entre asado y cocido 1.4. técnicas de cocinado	A), B), C)	B), C)	a)	2%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				b)	2%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				c)	1,5%	Prueba escrita, prueba práctica, cuaderno diario
				d)	1,5%	Prueba escrita, mapa conceptual actividad de casa, cuaderno diario
				e)	1,5%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				f)	1,5%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				g)	1,5%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				h)	2 %	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				i)	1,5%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				Total	15%	

Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos						
RA2 20%	Contenidos (C)	Objetivos generales	Competencias de título	(CE)	Peso % CE	Instrumento evaluación
UT 1. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	**2.1** ¿Qué son las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones **2.2** Fondos de cocinas **2.3** Consomés y gelatinas **2.4** Salsas **2.5** Marinadas **2.6** Elementos de ligazón	A), C), D)	B), C), D)	a)	5%	Prueba escrita, mapa conceptual actividad de casa, cuaderno diario
				b)	2,5%	Prueba escrita, prueba práctica, prueba oral, cuaderno diario.
				c)	2,5%	Prueba escrita, prueba práctica, cuaderno diario.
				d)	2,5%	Prueba oral
				e)	5%	Prueba práctica, lista de cotejo, cuaderno diario
				f)	2,5%	Prueba escrita, prueba práctica, prueba oral, cuaderno diario.
Total					20%	

Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando diferentes procedimientos						
RA3 36%	Contenidos (C)	Objetivos	Competencias	CE	Peso %	Instrumento evaluación
UT 3 Elaboraciones culinarias sencillas UT4 Postres básicos	3.1 Aperitivos entremeses y salsas 3.2 Hamburguesas bocadillos 3.3 Ensaladas 3.4 Huevos 3.5 Arroz 3.6 Pastas 3.7 Sopas y cremas 3.8 Verduras y Hortalizas 3.9 Potajes 3.10 Pescados 3.11 Aves 3.12 carnes 4.1 Postre a base de lácteos 4.2 Postres a base de frutas 4.3 postres fritos o de sartén	A) B) C) D) V) X) Y)	B) C) D) F) V) X)	a)	5%	Prueba escrita, prueba práctica, prueba oral, cuaderno diario.
				b)	5%	Prueba escrita, prueba práctica, prueba oral, cuaderno diario.
				c)	2.5%	Prueba escrita, prueba práctica, prueba oral, cuaderno diario.
				d)	5%	Prueba escrita, prueba práctica, prueba oral, cuaderno diario.
				e)	5%	Prueba escrita, prueba práctica, prueba oral, cuaderno diario.
				f)	2.5%	Prueba escrita, prueba práctica, prueba oral, cuaderno diario.
				g)	2.5%	Prueba escrita, prueba práctica, prueba oral, cuaderno diario.
				h)	2.5%	Prueba escrita, prueba práctica, prueba oral, cuaderno diario.
				i)	2.5%	Prueba escrita, prueba práctica, prueba oral, cuaderno diario.
				j)	3.5%	Prueba escrita, prueba práctica, prueba oral, cuaderno diario.
				Total	36%	

Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionados con el tipo de elaboración y forma de presentación						
RA4 14%	Contenidos	Objetivos generales	Competencias de titulo	CE	Peso % CE	Instrumento evaluación
UT 5 Guarniciones y elementos de decoración	5.1 Concepto de guarnición 5.2 Elementos de guarnición 5.3 elementos de decoración	A) B) C) D) V) X) Y)	A), B), C)	a)	2%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				b)	2%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				c)	2%	Prueba escrita, prueba práctica, cuaderno diario
				d)	2%	Prueba escrita, mapa conceptual actividad de casa, cuaderno diario
				e)	2%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				f)	2%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				g)	2%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				Total	14%	

Realiza acabados y presentaciones sencillas relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones						
RA5 14%	Contenidos	Objetivos generales	Competencias de título	CE	Peso % CE	Instrumento evaluación
UT 6 Acabados y presentaciones de elaboraciones	6.1 Bases de una buena presentación: El emplatado y la técnica 6.2 Tendencias en la presentación de elaboraciones 6.3 Técnicas de emplatado 6.4 decidir como emplata	B) C)	B) C) D) V) X)	a)	2%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				b)	1,5%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				c)	2%	Prueba escrita, prueba práctica, cuaderno diario
				d)	1,5%	Prueba escrita, mapa conceptual actividad de casa, cuaderno diario
				e)	1,5%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				f)	1,5%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				g)	1,5%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				Total	10%	

Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente						
RA6 5%	Contenidos (C)	Objetivos generales	Competencias de título	(CE)	Peso % CE	Instrumento evaluación
UT 7. El servicio en cocina	7.1 Puesta a punto (mice en place) 7.2. Documentación y coordinación con sala 7.3. desarrollo del servicio 7.4. Otras modalidades del servicio.	C) D) E) G)	B) C) D) F) V) X)	a)	1%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				b)	1%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				c)	0.5%	Prueba escrita, prueba práctica, cuaderno diario
				d)	0.5%	Prueba escrita, mapa conceptual actividad de casa, cuaderno diario
				e)	0.5%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				f)	0.5%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				g)	0.5%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				h)	0.5%	Prueba escrita, preguntas orales, cuaderno diario
				Total	5%	

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 IMPOSIBILIDAD DE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA Y EL PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO EN ESTOS CASOS.

El número de faltas para la PÉRDIDA DE EVALUACIÓN será el 20% del total de las horas del módulo, en este caso, el 20% de 240 horas, **48 faltas**. Se debe tener en cuenta que cada hora o periodo lectivo es una falta; por lo tanto, si faltamos un día, tendremos 6 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/a 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 ordinaria de 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: Realización de una actividad práctica (50%)

El procedimiento para la evaluación extraordinaria final será similar al descrito. Pudiendo además a discreción del profesor incluir la ejecución de alguna tarea de manera complementaria para tener mayor número de criterios para evaluar

h) LOS MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

En este módulo trataremos de utilizar siempre que sea posible los **recursos didácticos y soporte** señalados con una X:

Recursos Didácticos en papel	Utilización
Libro de Editorial Paraninfo, procesos básicos de producción culinaria	X
Libro de Editorial Editex , procesos básicos de producción culinaria	x
Apuntes/ Fotocopias complementarios	X
Temario y recetario propio	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	
Programas y/o apps genéricas para el aprendizaje virtual	
www.iculinaria.es	
Recursos soporte digitales	**Utilización**
Plataforma Educacyl/ Office 365 (Paquete office y otras aplicaciones)	X
Temas	X
Otras plataformas, paquetes ofimáticos y entornos virtuales (Google, Apple…)	
PC de Aula	X
Móvil/ Tablet	X
Cañón retroproyector/ Pizarra Digital/ Smart TV	X

Recursos soporte no digitales	Utilización
Pizarra	X
Biblioteca	
Biblioteca sensorial y culinaria	
Aula taller cocina	x
Aula taller pastelería	

i) ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

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

DEPARTAMENTO	ACTIVIDADES	Duración	Trimestre
Hostelería	Visita establecimiento hotelero/ oficina de información de Villarcayo	2 h	
Hostelería	Charlas relacionadas con los contenidos del módulo	1 hora	
Hostelería	Visitas a industrias alimentarias	4 horas	
Hostelería	Visitas a ferias del sector agroalimentario	4 horas	

j) MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Estas medidas deben facilitar el acceso a los resultados de aprendizaje sin modificar los resultados de aprendizaje ni los criterios de evaluación.

En el grupo se contempla la siguiente diversidad:

- Una alumna repetidora, que ya ha cursado anteriormente el módulo.
- Dos alumnos con TDAH.
- Un alumno con un grado de discapacidad reconocido del 37 %.

La respuesta educativa se realizará de forma coordinada con el equipo docente y, cuando proceda, con los servicios de orientación, ajustando las medidas a las necesidades concretas observadas durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Medidas generales para todo el grupo

Como punto de partida, se aplicarán medidas que beneficien a todo el alumnado y que están directamente relacionadas con la metodología activa y el DUA planteados en el apartado anterior:

- Explicaciones breves, claras y secuenciadas, evitando sobrecargar de información las instrucciones.
- Utilización de apoyos visuales, esquemas, imágenes y fichas de procedimiento.
- Demostración práctica de las técnicas antes de solicitar su ejecución autónoma.
- División de las tareas complejas en pasos concretos y fácilmente identificables.
- Alternancia entre explicaciones, observación y práctica.
- Actividades con diferentes niveles de dificultad.
- Agrupamientos flexibles.
- Integración constante de teoría y práctica.
- Repetición y consolidación de los procedimientos fundamentales.
- Feedback inmediato durante las clases teóricas y las prácticas
- Evaluación continua mediante la observación del desempeño en el cuaderno del profesor

Medidas para la alumna repetidora

Se aprovechará su experiencia previa para favorecer una evolución hacia una mayor autonomía, evitando que la repetición suponga simplemente volver a realizar las mismas actividades.

- Realización de una evaluación inicial para determinar qué aprendizajes relacionados con el RA1 mantiene y cuáles necesita reforzar.
- Actividades de recuperación y consolidación de los contenidos en los que presente dificultades.
- Propuesta de tareas con un grado progresivo de autonomía.
- Posibilidad de asumir funciones de apoyo puntual en determinadas actividades prácticas, sin convertirla en responsable del aprendizaje de sus compañeros.
- Utilización de sus conocimientos previos como punto de partida para profundizar en la elección y aplicación de las técnicas.
- Seguimiento individualizado de su evolución.

Por ejemplo, mientras un alumno que se inicia en la técnica del salteado puede necesitar una ficha muy pautada, la alumna repetidora podría recibir una situación en la que tenga que seleccionar la técnica, justificarla y ejecutarla con menor nivel de ayuda.

Medidas para los dos alumnos con TDAH

La intervención se centrará especialmente en facilitar la organización, atención sostenida, comprensión de instrucciones y finalización de las tareas, aspectos especialmente relevantes en

un entorno práctico como el taller de cocina. Ejercicios cortos y focalizados con un resultado evidente.

Se aplicarán, entre otras, las siguientes medidas:

- Ubicación en un espacio que facilite la atención y reduzca distracciones innecesarias.
- Instrucciones cortas, concretas y secuenciadas.
- Entrega de las instrucciones de las prácticas también por escrito o mediante una ficha visual.
- División de las tareas en pequeños pasos.
- Comprobación individual de la comprensión antes de iniciar una práctica.
- Utilización de listas de comprobación para la mise en place y las fases de elaboración.
- Recordatorios visuales de los pasos críticos del procedimiento.
- Alternancia entre periodos de explicación y actividad práctica.
- Supervisión y feedback frecuente.
- Refuerzo positivo ante la finalización correcta de cada fase.
- Flexibilidad razonable en la gestión del tiempo cuando sea necesario, sin modificar el resultado de aprendizaje que debe alcanzar.

Por ejemplo, para una práctica de fritura, en lugar de proporcionar únicamente la instrucción general «realiza la fritura», se facilitará una secuencia:

1. Preparar género → 2. preparar rebozado → 3. comprobar aceite/equipo → 4. realizar fritura → 5. retirar y escurrir → 6. valorar resultado → 7. limpiar puesto.

Facilita que el alumno pueda mantener el seguimiento de la tarea y reduce la posibilidad de que omita fases del procedimiento.

Medidas para el alumno con discapacidad del 37 %

En este caso, las medidas se determinarán atendiendo a las necesidades concretas asociadas a su discapacidad, evitando establecer adaptaciones basadas únicamente en el porcentaje reconocido.

Se prestará especial atención a las condiciones de acceso, movilidad, manipulación de utensilios y equipos, percepción de la información o cualquier otra necesidad que haya sido identificada por el centro y los servicios de orientación.

Se contempla la opción de realizar exámenes orales

En el taller se contemplarán, cuando sean necesarios:

- Adaptación de la organización del puesto de trabajo.
- Ubicación que facilite el acceso y la movilidad.
- Comprobación de que los utensilios y equipos utilizados pueden manejarse con seguridad.
- Adaptación de materiales o apoyos visuales cuando sea necesario.
- Organización del espacio evitando obstáculos y desplazamientos innecesarios.
- Ajuste de tiempos cuando las características de la tarea lo requieran.
- Priorización de la seguridad en el uso de equipos, herramientas y fuentes de calor.
- Supervisión inicial y progresiva retirada de apoyos a medida que aumente su autonomía.
- Adaptación de los instrumentos de evaluación cuando sea necesario para facilitar el acceso Culinaria_ AlcaláEn las prácticas culinarias se garantizará que el alumno pueda demostrar

el mismo aprendizaje mediante una ejecución segura y accesible, realizando los ajustes necesarios en la forma de acceder a la tarea, pero manteniendo los referentes de evaluación establecidos.

Se facilitará una guía como en el caso de los alumnos con TDAH

Seguimiento y coordinación

Las medidas adoptadas serán objeto de seguimiento durante el desarrollo de la unidad, valorando si están facilitando realmente la participación y el progreso del alumnado.

Se mantendrá coordinación con el equipo docente y, cuando corresponda, con orientación, especialmente para determinar o revisar las medidas específicas.

La evaluación continua permitirá comprobar tanto la adquisición de los criterios a), b), c), d), e) y f) como la eficacia de las medidas adoptadas. Si una medida no resulta suficiente, se modificará la forma de presentar la tarea, los apoyos, la organización o los instrumentos de evaluación, sin modificar los resultados de aprendizaje que constituyen el referente evaluador.

Síntesis de las medidas

Alumno/a	Necesidad	Principales medidas en la UT1
Alumna repetidora	Repetición del módulo	Evaluación inicial, refuerzo de dificultades, actividades de mayor autonomía y seguimiento individual.
Alumno TDAH 1	Necesidad de apoyo en atención y organización	Instrucciones breves, secuenciación, apoyos visuales, checklist, supervisión y feedback.
Alumno TDAH 2	Necesidad de apoyo en atención y organización	Instrucciones breves, secuenciación, apoyos visuales, checklist, supervisión y feedback.
Alumno con discapacidad 37 %	Necesidades específicas asociadas a su discapacidad	Adaptación del puesto y materiales, accesibilidad, seguridad, ajustes de tiempo/evaluación y apoyos individualizados

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

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.