PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

CURSO ACADÉMICO: 2022/2023

MÓDULO: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

DEPARTAMENTO: HOSTELERÍA Y TURISMO

PROFESOR/A: FRANCISCO DÍAZ RAMIRO

CICLO: FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

CURSO: PRIMERO

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN. 3
2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO 3
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO. 4
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO. 4
5. CONTENIDOS DEL MÓDULO. 4
6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS. 5
6.1. TEMPORALIDAD DE LOS CONTENIDOS POR TRIMESTRES. 6
6.2. UNIDADES DIDÁCTICAS. 7
7. CONTENIDOS TRANSVERSALES. 16
8. METODOLOGÍA. 17
9. EVALUACIÓN. 19
10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS. 20
11. MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS. 20
12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES. 21
13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO. 22

1 – INTRODUCCIÓN

Para comenzar, tenemos que exponer, que las programaciones están ajustadas al perfil de un grupo de alumnos y alumnas concretos, por lo que intentamos concretarlas lo más posible a las necesidades carenciales de éstos, así como, a las metas u objetivos que pretendemos conseguir a lo largo de este curso.

Las metas se desarrollarán a lo largo del curso mediante un desarrollo progresivo, ya que gran parte de objetivos referidos tanto a principios como a procedimientos y actitudes, en la mayoría de casos, se repiten para alcanzar los objetivos generales mínimos exigidos.

Exponemos que, a través de todas las actividades que los alumnos tendrán que realizar diariamente, no sólo deberán de alcanzar los objetivos didácticos marcados, si no que se pretende que el alumno pueda desenvolverse por sí mismo en la sociedad actual, o bien integrándose en el mundo laboral o bien reinsertarse a la vida académica, siendo autosuficientes para todo lo que concierne en un plano tridimensional: personal, laboral y social.

PERFIL PROFESIONAL

El ayudante de cocina ejercerá su actividad laboral bajo la supervisión de otros profesionales de su área funcional, en la manipulación, preelaboración y elaboración básica de alimentos.

Podrá ejercer su actividad laboral en los distintos tipos de establecimientos hosteleros, así como en hospitales, residencias, colegios y otros establecimientos de restauración colectiva, siendo su nivel de autonomía mayor cuando menor sea el establecimiento.

CONTEXTUALIZACIÓN

El Centro Educativo donde se imparten las programaciones didácticas de Formación Profesional Básica para el curso académico 2022/2023 se enclava en una zona urbana y costera, en la que existe un amplio número de empresas hoteleras y de restauración.

Contamos con un grupo 14 alumnos/as, las edades están comprendidas entre los 16 y 17 años y en general el grado de motivación es mínimo para lograr con éxito los objetivos marcados.
La mayoría proceden de la ESO, con un nivel académico medio bajo, y con poca motivación.
Una vez realizada las primeras tomas de contacto con el grupo, indicar que presentan un nivel de conocimientos previos muy bajo. En cuanto a la motivación, ésta parece ser buena hacia los contenidos prácticos. Son además un grupo con escasa madurez, actúan y se comportan no acorde con su edad biológica, rozando ya la mayoría de edad, así como escasa disciplina en clase, donde su aburrimiento les lleva a continuas interrupciones como mínimo.
Se ha hecho una pequeña evaluación inicial, comprobando que sus conocimientos sobre los contenidos de este módulo son nulos, por ello será necesario empezar desde los conceptos más básicos.

2- OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:
a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.

h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.

i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.

r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.

t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal. w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

3 - COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO

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

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

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..

4 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO

En base al currículo establecido para el módulo específico que tratamos, el diseño de la administración señala resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de los mismos, de tal forma que, para el presente módulo, los resultados de aprendizaje y sus correspondientes criterios de evaluación son:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
2. Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas.
3. Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
4. Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
5. Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
6. Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

7. Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
8. Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
2. Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

3. Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
4. Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
5. Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
6. Se ha evitado el contacto de materias primas o semi elaborados con los productos procesados.
7. Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.

8. Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
9. Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

2. Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.
3. Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
4. 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.

5. Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
6. Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.
2. Se han reconocido las materias primas y sus características.
3. Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
4. Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
5. Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.

6. Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.
7. Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
8. Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.

5 - CONTENIDOS DEL MÓDULO

Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:

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

Buenas Prácticas higiénicas:

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

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.

Utilización eficiente de recursos:

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.

- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

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.
- 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.

Recepción de materias primas:

- Materias primas
- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Legislación higiénico-sanitaria.
- 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.

6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.

Este módulo consta de 128 horas, distribuidas a lo largo de las 33 semanas.

Debido al diverso ritmo de aprendizajes del alumnado, así como a las características propias del centro, departamento, funcionamiento interno, servicios, etc., es complicado distribuir de forma precisa los contenidos a lo largo del curso. Se organizará para que los principales aspectos teóricos se traten en los comienzos de trimestre, reforzándose éstos en el día a día tanto en el aula taller como en el aula teórica. La temporalización de las Unidades Didácticas puede verse alterada en cuanto a contenidos y tiempos programados por las prácticas del comedor didáctico

6.1. TEMPORALIDAD DE LOS CONTENIDOS POR TRIMESTRE

		1ª evaluación		2ª evaluación		3ª evaluación	
		UD	Horas	UD	Horas	UD	Horas
	Prácticas en aula taller		36		30		30
	Clases teóricas	1-2-3	12	4-5	10	6-7	10

6.2. UNIDADES DIDÁCTICAS

U.D.1 Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones. 18 horas

U.D.2 Buenas Prácticas higiénicas. 21Horas

U.D.3 Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos. 16 horas

U.D.4 Utilización eficiente de recursos. 16Horas

U.D.5 Recogida de los residuos. 15 horas

U.D.6 Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados. 17 horas

U.D.7 Recepción de materias primas. 21 horas

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES.

- Educación por la paz y la convivencia.

Estos temas se simultanean durante el desarrollo de todas las unidades de este módulo, poniendo en práctica la coordinación, el compañerismo y el trabajo en equipo.

- Educación por la salud.

De igual modo se desarrollan durante el curso los temas relacionados con la seguridad e higiene de los alimentos, así como otros que resulten de interés para completar la función.

- Coeducación.

Este módulo profesional conlleva una serie de actividades en la que su desarrollo se pone en práctica mediante el trabajo en equipo sin que por ello se delimiten las operaciones entre alumnos y alumnas.

- Educación ambiental.

Un tema de vital importancia será el aprovechamiento de los de los recursos, de modo que el tratamiento de desechos no deteriore el medio-ambiente.

- Educación del consumidor.

Al ser un módulo directamente relacionado con este tema, durante el desarrollo del mismo se tendrán en cuenta los aspectos para el conocimiento de las leyes y normas que puedan afectar al consumidor.

- Educación multicultural.

Este tema se irá trabajando en el día a día del alumnado debido a la variedad de origen del mismo, así como los diferentes gustos culinarios y los tipos tan variados de alimentación de otras culturas y zonas del planeta.

- Valores y cultura Andaluza.

En este apartado se hará especial hincapié en el conocimiento y manejo de las materias primas andaluzas, y a su vez de los platos tradicionales y la utilización de estas materias primas.

8. METODOLOGÍA.

Cada Unidad de Trabajo va a integrar actividades de aprendizaje para el desarrollo integral del alumno **en competencias**. Se va a trabajar tanto las competencias relacionadas con la consecución de los resultados de aprendizaje como las competencias vinculadas al desarrollo social y personal del alumnado.

Cada Unidad de Trabajo parte de una ***Zona de desarrollo Actual,*** es decir, todos los conocimientos y habilidades que posee el alumno y que ha adquirido en el primer curso para concluir en una ***Zona de Desarrollo Próximo*** que es lo que el alumno será capaz de hacer mediante la ayuda del profesor.

Se propone una proporción equilibrada entre el trabajo de teórico-creativo y el trabajo manual, es decir, el pensar y el actuar deberán tener una proporción equilibrada. Para ello las acciones se estructuran en bloques de actividades de enseñanza aprendizaje.

- Al inicio del módulo de trabajo, voy trabajar con las **Actividades de iniciación** que consiste en hacer una pequeña introducción a la unidad plateando una pregunta y forzando un debate en clase.

- A continuación presentare **Actividad de reestructuración de ideas.** Esta actividad pretende ser una radiografía de todo lo que se va a tratar en la UD. Un mapa conceptual con los objetivos, los contenidos, los criterios de evaluación. Que el alumno sepa realmente que vamos a trabajar.

- Posteriormente se pasará a presentar los contenidos que vamos a trabajar a través de las **actividades de desarrollo**, que incluyen actividades tanto teóricas como prácticas, con ayuda de los recursos didácticos.

- En estas actividades de desarrollo se ha tenido especial atención a los **alumnos con necesidades especiales** y se ha diseñado estrategias para atenderlos trabajando los contenidos con distinto grado de profundidad tanto para alumnos de refuerzo como de ampliación.

- Por último en cada unidad didáctica se realizarán **actividades de repaso**, que servirán para que los alumnos refuercen los conocimientos, además durante las clases prácticas en el aula taller se dará las aclaraciones de los conceptos que no hayan quedado claros.

8.1 Estrategias específicas para la metodología de las competencias profesionales, Competencia técnica.

En el desarrollo de las actividades de enseñanza aprendizaje se plantean las siguientes estrategias:

- **Discurso / Conferencia**: Se utilizará este método con ayuda del libro de texto, las publicaciones y otros apuntes, tratando las explicaciones correspondientes de esa unidad, estos contenidos se acompañan con presentaciones de diapositivas en Power Point para ayudar a los alumnos con necesidades especiales de refuerzo.

- **Visualización de videos**: Para complementar la información de las Unidades didácticas se plantea la actividad de visualización de videos de corta duración tanto en el aula teórica como para visualización individual, afianzando así los conceptos.

- **Elaboración de ejercicios con el uso de los espacios "TIC**". El alumno se descargará los ejercicios teóricos en los que tendrá que investigar, indagar o contestar utilizando las tecnologías de la información para poder resolverlos y ampliar sus conocimientos sobre la materia concreta. Con este tipo de ejercicio quiero trabajar los siguientes aspectos:

  - El uso cotidiano de las tecnologías de la información y la comunicación.

  - La capacidad de aprender a aprender por sus propios méritos mejorando sus habilidades investigadoras, supervisado las búsquedas de información.

  - Despertar la creatividad, la motivación, el disfrute y el interés en el proceso realización de los ejercicios.

  - Aumentar la capacidad de tomar decisiones y responsabilizarse de ello.

  - Trabajar las Competencias claves disminuyendo y corrigiendo las faltas de ortografía.

Competencia metodológica.

La parte práctica se desarrolla para que el alumno adquiera a base de constancia, errores, aciertos y repeticiones, un "saber hacer", se realiza en los talleres de cocina.

- Se realizarán simulacros de acciones propias de pre elaboraciones de los alimentos.
- La mecánica consiste en hacer grupos de 3 alumnos y realizar por grupos la parte de elaboración de los alimentos. Todas estas actividades se recogen en el libro de aula.
- Al terminar las clases los alumnos tienen encomendado actividades complementarias de recogida y ordenación de la cocina.

8.2 Estrategias específicas para la metodología de las competencias personales.
Las estrategias planificadas en este apartado van encaminadas a que el alumno tenga que tomar decisiones y ser resolutivo sobre situaciones habituales o imprevistas y se trabajan:

- **Autonomía de organización propia:** Se asumirán situaciones reales del centro, con la necesidad de tomar decisiones, de modo que el alumno puede actuar en un entorno que casi corresponde a una situación real en la empresa.

- Con este tipo de enseñanza se trata de trabajar la capacidad de auto organización y mejorar la competencia personal relacionada con el módulo.

- Durante el desarrollo en el trabajo individual se inculcará al alumno la importancia de **aplicar los protocolos** de seguridad laboral, seguridad ambiental, de higiene para evitar daños a personas y en el ambiente.

- Además de la **resolución de problemas e imprevistos** que se den durante el desarrollo de las actividades, los estudiaremos y analizaremos para tomar una decisión para decidir la mejor solución en esa circunstancia.

8.3 Estrategias específicas para la metodología de las competencias sociales

Esta competencia realmente consiste en la capacidad para mantener buenas relaciones con otras personas teniendo en cuenta la importancia que tiene en la hostelería. Para alcanzarla se va a trabajar,

- **Diálogo en clase**, El profesor plantea una pregunta de enseñanza y espera que surja un diálogo sobre la unidad.

- En general se alternará el trabajo individual con la **actividad en grupo**, al ser la capacidad de trabajar colectivamente uno de los objetivos fundamentales de la materia,

- **La resolución conflictos** de una forma cívica y ordenada, negociando para su resolución.

Se recogerán evidencias en el anecdotario, ficha del alumno y se corregirán las desviaciones significativas analizando la profesión trimestral de alumno

ADAPTACIONES METODOLÓGICAS MOTIVADAS POR EL COVID -19

Se plantearan tres posibles situaciones que se aplicarán según lo requiera la situación y el grupo de alumnado.

A) Clases vía telemática para todo el grupo y todos los días.
B) Clases con semipresencialidad.
C) Clases presenciales en horario completo para todo el grupo.

En cualquiera de los tres casos se ha acordado utilizar “Classroom” como plataforma de trabajo virtual en el centro y “Meet” para las videoconferencias. Para una mayor eficacia en el uso de estas herramientas el centro ha habilitado un correo corporativo con el mismo dominio para todos: órganos de funcionamiento del centro, profesorado y alumnado.

Se intentará eliminar el uso de papel para la realización de trabajos o pruebas y libro y recetario serán de uso individual.

A) Clases vía telemática para todo el grupo y todos los días

Está metodología se aplicará solo en casos de excepcionalidad como puede ser un confinamiento domiciliario general confinamientos particulares (profesorado o alumnado).

El profesorado impartirá las clases en el horario que tiene asignado desde principio de curso.

En esta situación el profesorado explicará y resolverá las dudas que les puedan surgir usando los canales habilitados para este período de emergencia.

La evaluación de estas tareas proporcionará información sobre la evolución de los conocimientos de los alumnos.

Cuando para llevar a cabo la evaluación se considere necesaria la realización de un examen, se buscará la forma de hacerlo con las mayores garantías, tanto para el alumno, como para evitar que el examen pudiera realizarse de forma irregular.

Una de las medidas que se contempla es la realización de exámenes orales individuales a través de videoconferencia.

B) Clases con semipresencialidad del alumnado.

Se aplicará para grupos numerosos que se repartirán en dos subgrupos.

Los subgrupos se alternarán por semanas en cocina y en su domicilio. La semana que el alumno permanence en casa recibirá tareas vía Classroom.

El profesorado impartirá las clases en el horario que tiene asignado desde principio de curso.

En esta situación el profesorado explicará y resolverá las dudas que les puedan surgir usando los canales habilitados para este período de emergencia.

La evaluación de estas tareas proporcionará información sobre la evolución de los conocimientos de los alumnos.

Cuando para llevar a cabo la evaluación se considere necesaria la realización de un examen, se buscará la forma de hacerlo con las mayores garantías, tanto para el alumno, como para evitar que el examen pudiera realizarse de forma irregular.

Una de las medidas que se contempla es la realización de exámenes orales individuales a través de videoconferencia.

C) Clases presenciales en horario completo para todo el grupo.

Para grupos donde se pueda mantener la distancia social y los cuales no es necesario dividir.

Para este caso se aplicará lo que se viene haciendo hasta ahora con la particularidad evitaremos el trasiego de papel con lo que los trabajos posibles tareas evaluables se harán por vía telemática.

9. EVALUACIÓN.

9.1 Normas generales.

. La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales.

. La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

. La evaluación del alumnado será realizada por el profesorado que imparta cada módulo profesional del ciclo formativo, de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos.

EVALUACIONES.

Para cada grupo de alumnos y alumnas de primer curso, dentro del periodo lectivo, se realizarán al menos tres sesiones de evaluación parcial. Además de éstas, se llevarán a cabo una sesión de evaluación inicial y dos sesiónes de evaluación final.

EVALUACIÓN INICIAL

Tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de las enseñanzas que va a cursar. La evaluación inicial será el punto de referencia del equipo docente y, en su caso, del departamento de familia profesional, para la toma de decisiones relativas al desarrollo del currículo y su adecuación a las características, capacidades y conocimientos del alumnado. Esta evaluación en ningún caso conllevará calificación para el alumnado.

Criterios de evaluación: Establecidos de común acuerdo por el equipo educativo de profesores de Enseñanza Secundaria de la Especialidad de Hostelería y Turismo para el conjunto de los módulos que imparten.

9.2. Evaluación procesual o formativa.

En cada unidad de trabajo se recogerá información sobre la adquisición de las competencias profesionales personales y sociales. El profesor utilizará el instrumento de anecdotario (ficha del alumno), donde ira registrando si se van cumpliendo los objetivos marcados a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

- **Para la competencia profesional:** La observación diaria durante la realización de actividades relacionadas en el economato, teniendo en cuenta los ítems relacionados con esta competencia evidenciando si se van cumpliendo los objetivos, registrando anotaciones en el anecdotario del alumno.

- **Para la competencia personal:** La observación diaria teniendo en cuenta los ítems relacionados con esta competencia evidenciando si se van cumpliendo los objetivos, registrando anotaciones en el anecdotario del alumno.

- **Para la competencia social:** La observación diaria teniendo en cuenta los ítems relacionados con esta competencia evidenciando si se van cumpliendo los objetivos, registrando anotaciones en el anecdotario del alumno.

9.3. Evaluación de término o sumativa.

En cada trimestre se realizará en función de los tres pilares fundamentales, y se evalúa para averiguar el dominio conseguido por el alumno y ver su progresión comparándolo con los conocimientos iniciales con los conocimientos finales asignando una calificación a las competencias.

- **Evaluación de la competencia profesional:**
  - **Competencia técnica:**
    - Elaboración y valoración de una prueba teórica trimestral de las Unidades de trabajo realizadas sobre la adquisición de conocimientos.
    - Valoración de los ejercicios realizados durante el trimestre, siendo necesarios para continuar con el proceso de evolución.
  - **Competencia metodológica:**
    - Análisis del anecdotario del alumno y valorar el grado de adquisición de dichas competencia para asignar una nota.
- **Evaluación de las competencias personales:** Análisis del anecdotario del alumno y valorar el grado de adquisición de dichas competencia para asignar una nota.
- **Evaluación de las competencias sociales:** Análisis del anecdotario del alumno y valorar el grado de adquisición de dichas competencia para asignar una nota.

9.4 Criterios de calificación

- PORCENTAJES DE CALIFICACIÓN.
- Los porcentajes para medir el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de referencia, así como la adquisición de las competencias y objetivos generales del título en cada una de las tres evaluaciones parciales de las que consta el curso se establecerán en base a tres parámetros:

Ítems de las Competencia profesionales. 90%	
Competencia técnica.	
Elaboración de actividades y ejercicios teóricas.	6
Recetario	10
Prueba teórica.	20
Competencia metodológica.	
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.	8
d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.	7
e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.	7
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.	7
Prueba practica	25
Ítems Competencia personal. 5%	
Uniformidad	1
Trae el material	1
Puntualidad	1
Respeto a las instalaciones	1
Seguridad e higiene personal 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.	1
Ítems Competencia Social. 5%	
Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento para resolver problemas, • Reconociendo otras prácticas, ideas o creencias. • No violencia escolar, No discriminación de compañeros.	2

• Respeta las normas de convivencia.	
Colaborar y trabajar en equipo de forma comunicativa y con iniciativa. • Actitud colaborativa y respetuosa tanto con sus compañeros como hacia el profesor.	3

- Para que se aplique la suma de dichos porcentajes, la media ponderada del apartado de pruebas escritas así como del apartado de actividades y/o trabajos, deberá ser igual o superior a 4 puntos sobre 10.

- Se considerará una evaluación superada cuando la suma de dichos porcentajes sea igual o superior a 5 puntos sobre 10.
- Las faltas de ortografía, teniendo en cuenta la importancia de una adecuada sintaxis y ortografía, se estima que sobre la nota final correspondiente al apartado que se esté evaluando (examen o actividad) se le restará al alumnado 0,10 por error cometido; hasta un máximo de 1 punto.
- Las actividades y/o trabajos entregados fuera de plaza tendrán una calificación de 0.

9.5. Evaluación de la práctica docente.

La evaluación se efectuará de forma simultánea a la de los alumnos, analizando el índice de suspensos, la falta de participación o la apatía e investigando cuales pueden ser las causas.

Este análisis se realizará con la ayuda del alumno que tendrá que descubrirnos, a través de un cuestionario totalmente anónimo, donde se analizará por ejemplo, si el lenguaje utilizado en las explicaciones es demasiado técnico, aburrido, si el libro de texto no es lo suficientemente atractivo o las clases no son amenas, por lo que pierden la concentración.

10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS.

10.1. Convocatoria de evaluación parcial.

- **Competencias profesionales**
  - **Competencia técnica.** Se habilitará una recuperación trimestral para los exámenes teóricos suspensos siempre que la nota sea inferior a 5 puntos. Se habilitara un plazo de entrega para los ejercicios de carácter teórico suspendido o no entregados.
  - **Competencia metodológica**. La evaluación es continua y se aprueba la tercera evaluación quedaría aprobada la primera y segunda evaluación. Y si se suspende la tercera evaluación no es recuperable ya que se entiende que al final del curso el alumno no ha alcanzado los objetivos propuestos para el módulo.
- **Competencia social y personal.** La evaluación es continua y se aprueba la tercera evaluación quedaría aprobada la primera evaluación. Y si se suspende la tercera evaluación no es recuperable ya que se entiende que al final del curso el alumno no ha alcanzado los objetivos propuestos para el módulo.

10.2 Periodo de refuerzo de aprendizajes y mejora de las competencias.

Una vez realizadas las correspondientes evaluaciones parciales de las que consta el curso se determinarán y planificarán las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos.

Convocatoria de evaluación final.

- En el caso de que el alumno no sea evaluado positivamente en la convocatoria de evaluación parcial, el profesor redactará un informe individualizado donde se explicitarán los resultados de aprendizaje que el alumno no ha adquirido, así como las actividades de enseñanza-aprendizaje y las pautas para conseguirlas en la evaluación final.

- Será el Equipo Docente quien decida si el alumno es propuesto para esta convocatoria. Si es propuesto, se evaluará siguiendo estos parámetros:
  - En la evaluación final el alumnado se examinará de todos los contenidos presentes en esta programación y no tan sólo de las unidades o trimestres no superados.

  - Se **realizará un plan recuperación** y se habilitará horas de clase semanal desde la finalización de las clases hasta la fecha de evaluación final, en la cual el profesor repasará los contenidos fundamentales del módulo y propondrá trabajos teóricos y actividades prácticas
    - Para obtener la nota final se realizarán las siguientes pruebas y se evaluará de la siguientes manera:
      - Primero, se entregará un dossier con todos los ejercicios realizados durante el curso y el plan de recuperación, siendo necesario para poder continuar con el proceso de evaluación. Esta parte constituirá el 20% de la nota final.
      - Segundo, se realizará la prueba escrita práctica-teórica en la que deberán de demostrar destrezas, habilidades, y planificación, así como su razonamiento del procedimiento que ha seguido. Esta parte constituirá el 80% de la nota final.
  - La nota mínima para aprobar será igual o superior a 5 puntos.

Introducción de notas en Séneca.

- Para el cálculo de la nota en cada una de las evaluaciones parciales no se tendrán en cuenta los decimales.
- Para el cálculo de la nota en la evaluación final, se hará media aritmética con las notas obtenidas en cada una de las evaluaciones parciales, teniendo en cuenta los decimales.
- Se redondearán las notas al alza a partir de 6 décimas. Ejemplo: 5,5 será un 5 y 5,6 será un 6.

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS.

- *Libro de texto de paraninfo. De José Luis Armendáriz,*
- *Apuntes*, Fotocopias*;* Material audiovisual; Pizarra; etc.
- *Clases Prácticas*: Maquinaria; Útiles; Herramientas; Materias primas; etc.
- *Aportados por el/a alumno/a:* Uniforme de cocina completo.

12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Se desarrollara un plan de actividades extraescolares que tendrá como objetivos principales aumentar y perfeccionar la formación e interés por la profesión por parte del alumnado. Para el presente curso se pretende realizar las siguientes actividades:

- Visita al mercado de mayoristas y minoristas.
- Visita a fábricas relacionadas con el sector, como pudieran ser mataderos, fábricas alimenticias, etc.
- Participación en las actividades extraescolares que programe el departamento, así como en cuantas se consideren oportunas para completar el proceso de formación integral del alumno.

Debido al hecho de que el alumnado de la FPB es menor de edad, la participación en los servicios del restaurante será obligatoria, deberá existir una comunicación fluida entre los miembros de la comunidad educativa.

13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.

Al tratarse de un grupo con antecedentes en problemas de conducta y con necesidades educativas especiales, se procurará que cada alumno realice tareas adaptadas a sus posibilidades.

- Medidas ordinarias de atención a la diversidad.:
  - Adaptaciones a los procedimientos didácticos y en las actividades:
    - Introducción de actividades complementarias de apoyo.
    - Modificación del nivel de complejidad en las actividades previstas.
    - Sesiones de resolución de repaso previas a los exámenes.
    - Agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase.
    - Actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo.
    - Se pondrán tareas de ampliación para subir nota destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación.
  - Adaptaciones en la evaluación:
    - En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación curricular no significativa: No se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procesos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita.
  - De los objetivos y contenidos:
    - Priorizando los contenidos básicos.
    - Secuenciando más pormenorizadamente un determinado contenido en que el alumnos encuentre mayores dificultades.

Según la normativa, el alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo dispone de cuatro convocatorias, una por curso escolar, para superar el módulo profesional, al igual que el resto del alumnado.