

DEPARTAMENTO DIDÁCTICO: HOSTELERÍA Y TURISMO.
MÓDULO PROFESIONAL: 3034 Técnicas elementales de pre-elaboración.
CFGM: 1º FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN
CENTRO: IES LOBETANO
CURSO: 2018 - 2019.
PROFESOR TÉCNICO DE COCINA Y PASTELERÍA: EBA DIVAR CAMPOS

1. INTRODUCCIÓN

La presente Programación trata de cómo y cuándo enseñar y evaluar el Módulo Profesional (MP) de técnicas elementales de pre-elaboración. Para la docencia del MP se desarrollan una secuencia de apartados según lo que establece el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, y la Orden ECD/701/2016 de 30 de junio por el que se establece el título y las enseñanzas mínimas del Título Profesional Básico en Cocina y Restauración y regula los ciclos formativos de FPB en la comunidad autónoma de Aragón.

1.1 Identificación

El Título Profesional Básico en Cocina y Restauración queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Cocina y Restauración.

Nivel: Formación Profesional Básica.

Duración: 2000 horas.

Familia Profesional: Hostelería y Turismo. Referente europeo: CINE-3.5.3.

1.2 Competencia general del título.

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.

1.3 Competencias del título.

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 pre-elaboración 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 preservación 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.
- o) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- p) 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.
- q) 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.
- r) 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.
- s) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- t) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- u) 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.
- v) 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.
- w) 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.
- x) 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.
- y) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- z) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- aa) 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.

1.4 Entorno profesional y ocupaciones

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hotelería y restauración tradicional, moderna o colectiva. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Ayudante o auxiliar de cocina.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman.
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, entre otros).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

1.5 Cualificaciones profesionales Completas

a) Operaciones básicas de cocina HOT091_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, pre-elaboración y conservación culinarios.
- UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.
- UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

1.6 Cualificaciones profesionales Incompletas.

a) Operaciones básicas de catering HOT325_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

- UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria

-INA173_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

- 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.

c) Actividades auxiliares de comercio COM412_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):

- UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivos generales del título.

Según lo dispuesto en el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, el alumnado, al terminar el FPB en Cocina y Restauración, será capaz de:

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

- v) 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.
- w) 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.
- x) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- y) 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.
- z) 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.
- aa) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

2.2 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del MP

Según lo dispuesto en el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, el alumnado, al terminar el MP, será capaz de:

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- 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.
 - Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
 - Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
 - Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
 - Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
 - Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
 - Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
 - Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
- Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.
- Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- 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.
- Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

5. 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:

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

- Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
- Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

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

Criterios de evaluación:

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

3. CONTENIDOS

Los contenidos básicos que se deberán impartir en el MP de ASH según la ECD/701/2016, de 30 de junio, por la que se regulan los ciclos formativos de formación profesional básica en la comunidad Autónoma de Aragón:

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

3.1. Secuencialización de contenidos en unidades didácticas. Temporalización.

Los contenidos teóricos, se desarrollan en las siguientes unidades didácticas (unidades de trabajo), temporalizadas:

1ª Evaluación

Introducción y presentación del módulo profesional
UD1 Limpieza y desinfección de utillaje, equipo e instalaciones
UD2 Buenas prácticas higiénicas

2ª Evaluación

UD4 Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados

3ª Evaluación

UD5 Recepción de materias primas
UD6 Economato y bodega

La duración de los contenidos se desarrollará durante 90 horas anuales, repartidas en 3 h. semanales durante 30 semanas, según la ORDEN ECD/701/2016 y el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero.

UD3 Guía de buenas prácticas

El presente MP se establece como eminentemente teórico, aunque podrán realizarse prácticas del contenido a impartir, tanto en el almacén-economato como en la cocina.

4. METODOLOGÍA

La propuesta metodológica planteada para el módulo analiza y pone en práctica qué y cómo enseñar a través de las estrategias de intervención necesarias para fomentar la participación activa y práctica del alumnado.

Propone actividades para la exploración de los conocimientos previos del alumnado con el fin de que desarrolle un aprendizaje significativo y sea capaz de relacionar los conocimientos nuevos con los previos.

Esta propuesta metodológica desarrollará la actividad intelectual del alumnado, es decir, la capacidad para aprender por sí mismo/a evitando el aburrimiento y participando activamente.

El profesor desarrollará las clases aplicando aquellas estrategias para que el alumnado se plantee y cuestione en todo momento las acciones/actividades que realiza.

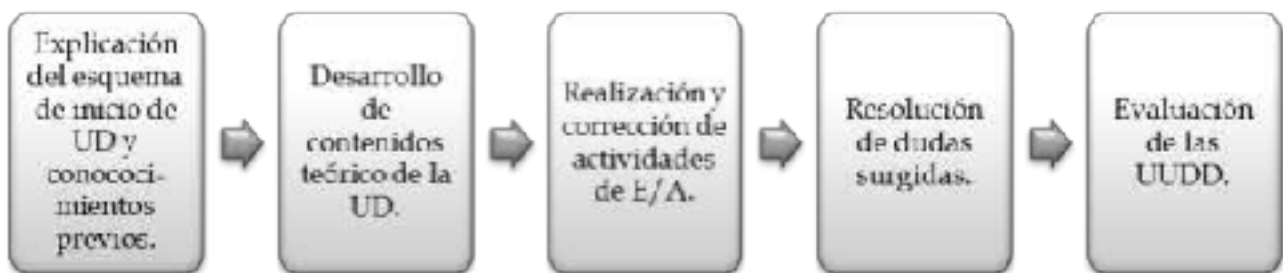
Resumiendo, la metodología aplicada contribuirá a que el proceso de E/A sea significativo, integral y globalizador.

4.1. Organización de los contenidos.

Clase teórica en el aula

Se destinarán las 3 horas semanales para impartir los contenidos teóricos en aula y hacer ejercicios teorice-prácticos en el aula taller, siguiendo un orden lógico en las UD.

Se desarrollará cada Unidad Didáctica siguiendo la siguiente secuencia:



Clase práctica en el taller práctico

Se destinarán las horas semanales que se consideren oportunas, según los contenidos prácticos a desarrollar, realizando las prácticas pertinentes para conseguir los resultados de aprendizaje marcados por el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero.

Las clases prácticas se desarrollarán en el aula cocina mediante el siguiente esquema de trabajo:

- Explicación de la práctica a realizar y los contenidos de las fichas técnicas.
- Consultar dudas al alumnado antes de iniciar la práctica.
- Iniciar la práctica, realizando en cada caso concreto y adecuado las demostraciones por parte del profesor.
- El alumnado, dividido por grupos, realizará las prácticas orientados en todo momento por el profesor.
- Finalizar la práctica y resolución de dudas.
- Realizar la recogida y limpieza del taller.
- Repetir las explicaciones tantas veces como sea necesario durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.

4.2. Actividades de E/A

En el presente módulo se realizarán distintas actividades ordenadas y adecuadas en cada caso, localizadas en el aula, algunas escritas y otras expositivas, realizadas por los alumnos/as.

Actividades comunes en el aula

- **Actividades de presentación-motivación:** son las que introducen al alumnado en los contenidos de las UD, se llevarán a cabo mediante la explicación del esquema de inicio de UD y actividades abiertas de conocimientos previos.
- **Actividades de valoración:** propuestas de actividades teóricas (cuestionarios) a realizar tras finalizar la UD.
- **Actividades de evaluación:** pruebas teóricas realizadas al finalizar una o varias UUD.
- **Actividades de ampliación de conocimientos:** son aquellas destinadas a estudiar temas concretos que no se tratan o se hace de manera superficial.

Actividades extraescolares

- Son aquellas salidas, visitas y excursiones a realizar durante el curso, como por ejemplo: ferias de alimentación, visita a mercados, visitas a otras escuelas de hostelería etc...
- Para el curso 2018/ 19 tenemos previstas las siguientes:
 - Encuentro con la escuelas de hostelería de Teruel en lo pinares del rodano.
 - Visita a la escuela de Teruel.
 - Visita a la psifactoria de Albarracin.

Actividades por Proyectos

Durante el curso 18/19 esta previsto trabajar un proyecto en común con todo el alumnado del instituto. Trata sobre la sierra de Albarracin y su entorno, adentrándonos en sus costumbres e historia. Desde el departamento de hostelería queremos participar de la siguiente forma:

- **Recetas tradicionales.**

La idea es recuperar viejas recetas tradicionales con ayuda de los familiares y vecinos de los pueblos de la serranía.

- **Alimentos típicos de la comarca.**

Investigaremos juntos los diferentes alimentos de la zona, así como las diferentes denominaciones de origen de Aragón. Prestando una especial atención a las patas de Cella y los quesos de Albarracin, por su cercanía planeamos una visita al consejo regulador y una visita a la fabrica. También haremos un reconocimiento de setas y una visita a un campo de trufas.

- **Cocineros y cocinas.**

Investigaremos sobre los cocineros mas influyentes a lo largo de la historia y sus cocinas, entendiendo estas no solo como su estilo de cocina si no también con la cocina física, es decir sus métodos de cocción tradicionales y los diversos utensilios propios de esta serranía .

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los criterios de evaluación (explicados y entregados al alumnado al inicio del curso) son los establecidos por los RD que establecen el presente título y que constituyen la base del proceso evolutivo.

La evaluación será continua y constará de tres fases principales: inicial, formativa y sumativa.

1. Evaluación inicial: se llevará a cabo en el inicio del curso escolar mediante actividades diversas: encuestas, debates, pruebas objetivas, fichas, y permitirá diseñar las estrategias adecuadas en la acción formativa. En esta fase inicial será también el momento adecuado para detectar las NEE y planear las estrategias pedagógicas a seguir.

2. Evaluación formativa: se realiza en la fase de proceso del curso y determina el desarrollo y progreso de cada alumno/a y del grupo-clase durante la acción educativa. Su finalidad es conseguir la mejora progresiva individual y grupal. Aun así Si el alumno/a copia, mediante cualquier método, perderá inmediatamente el derecho a este tipo de evaluación y pasará a tener únicamente las evaluaciones sumativas de junio y septiembre.

Fechas:

3. Evaluación sumativa: se valoran los resultados en función de los objetivos programados. Reúne todos los datos para realizar el proceso de calificación final del alumnado: se tendrán en cuenta las evaluaciones inicial y formativa así como las actividades que se apliquen en esta fase.

5.1. Procedimientos e instrumentos de evaluación.

Los procedimientos de evaluación tienen que cumplir dos funciones básicas:

- Determinar el grado de consecución del proceso de E/A según la metodología aplicada e intenciones propuestas.
- Indicar las modificaciones pedagógicas que sea necesario introducir.

Las evaluaciones serán:

1ª evaluación 19 de Diciembre.

2ª evaluación 27 de Marzo.

3ª evaluación 05 de Junio.

Extraordinaria 19 de Junio.

5.2. Métodos de evaluación

- **Actividades de valoración:** actividades/ejercicios a realizar individualmente.

- **Actividades de evaluación:** pruebas objetivas tipo test, respuesta breve, verdadero-falso, respuesta múltiples, respuesta desarrolladas, supuestos prácticos, etc.

- **Practica semanal:** Se evaluara diariamente la escenificación de los servicios realizados en el aula taller tanto los cerrados como los abiertos al publico.

5.3. Criterios de calificación:

Para realizar la evaluación trimestral y final, se aplicará una diferenciación entre las partes práctica, teórica y actitudinal, según los siguientes criterios:

Evaluación trimestral					
Contenidos conceptuales		Contenidos procedimentales		Contenidos actitudinales	
Trabajos a presentar 25%	50%	Nota diaria de prácticas (si procede)	20%	Participación en clase, asistencia, puntualidad, compañerismo, capacidad de superación y de esfuerzo, tolerancia, higiene personal, trato al material etc.	30%
Medias exámenes 25%					

1. Como se indica en el cuadro anterior, cada una de las partes tiene un valor que componen la nota final debiendo superar el 50% de cada una de las partes para considerar al alumnado aprobado.
2. No se realizan medias con aquellos exámenes y trabajos calificados con menos de 5 puntos sobre 10. Es decir, la nota mínima para extraer media entre las calificaciones es un 5.
3. La asistencia es obligatoria y por tanto y cuando las faltas de asistencia supongan un 15% de la carga horaria que corresponde al módulo profesional, se perderá automáticamente el derecho a la evaluación continua de dicho módulo, pudiéndose examinar solo en la convocatoria ordinaria de junio y julio, con todo el contenido del MP. Asimismo, el 15% de faltas injustificadas o justificadas indebidamente en el cómputo total de horas de un CF, conllevará la anulación de matrícula por inasistencia. La ausencia injustificada o justificada indebidamente de 10 días lectivos consecutivos, también conllevará la anulación automática de matrícula por inasistencia.
4. Las faltas de asistencia se justificarán con la entrega del documento pertinente expedido por: centro de salud, hospital o servicio médico competente o por citación judicial.
5. Los retrasos de tiempo superior a 5 min. suponen la anotación, por parte del profesor, de retraso. 2 retrasos significan una falta de asistencia.
6. Es indispensable la entrega de las actividades y trabajos demandados, para poder realizar los exámenes teóricos o prácticos, según proceda. Asimismo, solo podrán aprobar el módulo profesional si se han entregado todos los trabajos o proyectos anuales, cualquiera que sea la convocatoria (en mayo o en julio).
7. Detectar que se ha copiado en los exámenes, tanto por medios escritos como por medios orales, significa perder automáticamente la evaluación continua, pudiéndose examinar solo en la convocatoria ordinaria de mayo y en la extraordinaria de julio, con todo el contenido del MP.
8. Los exámenes teóricos deben firmarse obligatoriamente así como identificarse con el nombre del alumno/a. Si no se firman o no se pone el nombre y apellidos, no se corregirá. Igualmente, no se corregirán aquellos exámenes redactados a lápiz.
9. Para el buen ambiente en el aula, el alumnado que tenga una duda levantará la mano y, cuando el profesor crea conveniente, le dará la palabra para que formule su pregunta. No se responderán preguntas formuladas de otra forma.
10. El uso de teléfonos móviles, aparatos de sonido y otros aparatos electrónicos distintos a los necesarios al proceso de E/A, están prohibidos durante las actividades que se realicen en el centro educativo. En el caso de utilizarse, se aplicará lo correspondiente al Reglamento de Régimen Interno del centro.
11. En el aula está prohibido comer alimentos, chicles, etc., así como beber líquidos distintos al agua.
12. No se puede entrar al aula teórica con la cabeza cubierta por gorras, sombreros, etc.
13. Se tendrán en cuenta, y serán puntuables dentro del apartado actitudinal: puntualidad, asistencia, respeto hacia los demás, iniciativa y aptitud frente el trabajo, etc.

5.4 Recuperaciones

Se realizarán actividades y pruebas de recuperación de cada evaluación que se calificarán según lo expuesto anteriormente. Se designará 1 sesión de 50 minutos para la recuperación de pruebas teóricas.

- **Evaluaciones parciales** (convocatoria ordinaria): se recuperarán aquellos exámenes puntuados con una calificación inferior de 5/10.
- **Evaluación convocatoria extraordinaria** (septiembre): en caso de no superar la prueba final en la convocatoria ordinaria, se realizará la recuperación de todo el contenido del módulo, además del Plan de Recuperación establecido para cada alumno/a.

6 RECURSOS DIDÁCTICOS

Material bibliográfico y documental: libros de consulta, revistas especializadas, material impreso facilitado por la profesora.

Otros: esquemas, mapas conceptuales, gráficos, pizarra.

Herramientas TIC: ordenadores instalados en red, búsqueda por internet, materiales audiovisuales.

Medios audiovisuales: cañón, DVD, documentales, películas.

Material curricular: Libro de texto: Técnicas elementales de Servicio. Editorial: Paraninfo. Autor: José Luis Armendáriz Sanz.

Recursos del centro: aula, aula taller y biblioteca.

7. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO

“Cada uno de nosotros somos diferentes”, basándome en esa premisa se debe atender y formar al alumnado, afirmando esta acción en las experiencias y conocimientos previos del alumnado, en su procedencia, en la edad, etc.

Diariamente se debe tener en cuenta esta característica para atender a la diversidad de alumnos/as, debiendo adaptar la metodología para fomentar y orientar su aprendizaje.

Por otra parte y, según la LOE, puede existir en las aulas-talleres el alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo, que agrupa a los alumnos/as:

- Alumnado que presenta necesidades educativas especiales (NEE).
- Alumnado con altas capacidades intelectuales.
- Alumnado con integración tardía en el sistema educativo español.

Para dar respuesta educativa a los alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo, se aplicará la Orden de 14 de marzo de 2005, especialmente lo regulado en el capítulo IV: medidas extraordinarias de atención a la diversidad en Formación Profesional Específica/Inicial.

El alumnado con NEE “son aquellos con discapacidades psíquicas, físicas y sensoriales o que manifiestan grandes trastornos de la personalidad o de conducta”.

Se señala que estos alumnos tendrán una atención especializada según los principios de no discriminación y normalización educativa con el fin de conseguir su integración. Además, se establece que el sistema educativo dispondrá de los recursos necesarios para que los alumnos con NEE puedan alcanzar los objetivos establecidos con carácter general para todo el alumnado.

7.1 Adaptaciones curriculares

- Las adaptaciones curriculares individualizadas (ACI) en la FP se referirán a las posibles adaptaciones en los MMPP.

- Los/as alumnos/as con NEE dispondrán de las respectivas actuaciones que faciliten su proceso educativo.

- Las actuaciones las programará y aplicará el profesorado del departamento didáctico de la familia profesional (a propuesta del/la profesor/a del/los MMPP) en colaboración con el departamento de orientación.

- Las ACI no supondrán en ningún caso la eliminación de objetivos, únicamente podrán afectar a la metodología didáctica y a las actividades, y a la priorización y temporalización en la consecución de los objetivos, así como los recursos.

Duración de un curso formativo y evaluación

- La Dirección General de Enseñanza podrá autorizar la ampliación de la duración de un CF, debido a la complejidad en ciertos casos.

- La evaluación se realizará en función a la ACI establecida, tomando como referencia los criterios de evaluación propuestos, que asegurarán un nivel necesario de consecución de los resultados de aprendizaje imprescindibles para obtener la titulación y cualificación prof.

- Las pruebas específicas a realizar por parte de este alumnado se deberán adaptar en cuanto a su duración y a las condiciones de realización.
- Los alumnos/as con NEE debidamente dictaminadas, se podrán presentar a la evaluación y calificación de un mismo MP hasta un máximo de 6 veces, a excepción de las FCT, a las cuales se podrán presentar hasta en 3 ocasiones. Asimismo y atendiendo a sus características propias, y siempre que ello favorezca la finalización de CF, se podrá solicitar la ampliación de las convocatorias, mediante solicitud dirigida a la Dirección Territorial de Educación.
- La adaptación formará parte del expediente académico y constará en su libro de calificaciones del CF.

7.2. Expedición de certificado

- Al alumnado que haya cursado y superado determinados MMPP de un CF, se le expedirá el correspondiente certificado de los mismos y de las Unidades de Competencia adquiridas a través de la superación de los MMPP asociados a dichas Unidades de Competencia.
- Se deberán reservar un 3% de las plazas para las personas que aleguen discapacidad.

8. CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DE LA PD

Según la legislación vigente, sobre instrucciones de inicio de curso, al finalizar el curso escolar se realizará la evaluación de la PD para ejecutar las modificaciones necesarias con vistas a su mejora y perfeccionamiento.

Se utilizarán los recursos adecuados y eficaces (encuestas, cuestionarios de satisfacción, etc.) lo cual implicará la evaluación y revisión en caso necesario de la PD.

La evaluación de las PD permitirá tomar decisiones sobre:

- Elaboración y seguimiento de la PD.
- Secuenciación de objetivos y contenidos.
- Metodología didáctica aplicada.
- Criterios de evaluación.
- Materiales y recursos didácticos aplicados.

Los resultados finales de la evaluación se incluirán en la memoria final del curso y a partir de ellos se modificarán aspectos inadecuados referentes a la práctica docente y PD.