

DEPARTAMENTO DIDÁCTICO: HOSTELERÍA Y TURISMO.

MÓDULO PROFESIONAL: 3039 Preparación y montaje de material para colectividades y catering.

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

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

La definición de esta función incluye aspectos como:

- La recepción, almacenamiento y distribución interna de mercancías.
- El mantenimiento de instalaciones, máquinas, útiles y herramientas.
- La prestación de los servicios de limpieza.
- La higiene y desinfección.
- El cumplimiento de procesos y protocolos de calidad.
- La prevención de riesgos.

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 y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

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 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.
- 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.
- 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, preelaboración 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

A continuación, se detallan los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación tal y como aparecen en el RD 127/2014, de 28 de febrero (publicado el 5 de marzo de 2014) donde en su Anexo V figura el currículo básico del título de profesional básico en Cocina y Restauración.

De entre todos los criterios de evaluación que se relacionan con sus resultados de aprendizaje, hay ciertos criterios de evaluación que se consideran **mínimos** para alcanzar dicho resultado de aprendizaje. En el caso de este módulo formativo cada Resultado de aprendizaje se equipará a cada unidad didáctica. El resultado de aprendizaje 1 se relaciona con la unidad didáctica 1, y así sucesivamente.

Por tanto, para conseguir una evaluación positiva el alumno deberá alcanzar los resultados de aprendizaje (RA) que se detallan a continuación, y para ello deberá conseguir superar, como mínimo los criterios de evaluación (CE) que aparecen subrayados.

RA 1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

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

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

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

- d) Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.
- e) Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.
- f) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.
- g) Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.
- h) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.
- i) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.
- j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

RA 2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.
- b) Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.
- c) Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.
- d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.
- e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.
- f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.
- g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.
- h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad.

RA 3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.
- b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.
- c) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.
- d) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.
- e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.
- f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.
- g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.

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

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

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

RA 4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

e) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.

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

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

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

A) CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La evaluación, que será continua, se establece en función a los siguientes porcentajes, sobre el

100% de la nota a sacar por el alumno:

70% conceptos

10% procedimientos

20% actitud.

• Los contenidos de carácter conceptual supondrán un valor en la calificación final de un 70%. (De 0 a 7 puntos). Los instrumentos de evaluación de estos contenidos serán las pruebas escritas individuales que se realizarán, una por cada unidad didáctica.

• Los contenidos de carácter actitudinal (20%): La asistencia, puntualidad, correcta uniformidad (*), aseo personal, iniciativa, motivación, participación continua del alumno en el proceso y el desarrollo de las clases en el aula, así como la actitud y el respeto mostrado por el alumno hacia el módulo, hacia sus compañeros, hacia el profesor y, en general, el grado de responsabilidad adquirido. Para ello se seguirá el siguiente criterio de calificación:

La nota de carácter actitudinal será diaria. La nota máxima diaria será un diez.

- Entrar en el aula 5 minutos después del inicio de la clase supondrá 2 puntos menos.

- Entrar en el aula 10 minutos después del inicio de la clase supondrá 4 puntos menos.
- Más de 10 minutos tarde, no se le permitirá la entrada al aula y tendrán un cero en actitud.
- Que el alumno no traiga los apuntes dados por el profesor para seguir la clase 5 puntos menos.
- No seguir las indicaciones del profesor o tener una actitud pasiva en las actividades prácticas 5 puntos menos.

*Respecto a la uniformidad y según aparece en el RRI del centro se exige al alumno el siguiente uniforme:

- Chaleco negro y pantalón negro de camarero y camisa blanca de manga larga
- Pajarita negra y delantal francés blanco
- Zapatos negros clásicos y calcetines negros
- Lito
- Chapa identificativa.

Pudiendo prohibir al alumno la entrada al aula en el caso de que no lleve la correcta uniformidad, ni cumpla las medidas de orden, limpieza e higiene que aparecen en el régimen interno.

Además del uniforme obligatorio se recomienda al alumno que también lleve en el aula los siguientes materiales:

- Libreta y bolígrafo
- Sacacorchos
- Mechero

El total del apartado actitudinal supondrá el 20% de la calificación. (De 0 a 1,5 puntos)

Los contenidos de carácter procedimental (10%): La evaluación se realizará sobre las clases de aplicación directa y/o sobre el desarrollo del servicio (alcanzados los mínimos para llevarlo a cabo) en relación a los criterios de evaluación que correspondan a cada UD. Los instrumentos de evaluación se basan en la observación directa y toma de notas semanales respecto a dichos criterios además de posibles pruebas prácticas puntuales comunicadas al alumno con antelación suficiente. (0-7).

- Montaje del comedor de alumnos
- Recepción de mercancías

También se evaluará en este apartado el seguimiento del cuaderno del alumno para valorar si el alumno tiene una actitud positiva y abierta hacia el módulo (30% de la nota total de parte procedimental saldrá de la revisión del cuaderno).

Para hacer media y poder aprobar la evaluación será necesario tener como nota mínima lo siguiente:

- Conceptos: 40% de la nota del bloque, siendo condición indispensable para baremar el haber entregado los trabajos. (Nota mínima: 2,8 sobre 7)
- Procedimientos: 40% de la nota del bloque. (Nota mínima: 0,4 sobre 1)
- Actitudinal: 50% de la nota del bloque. (Nota mínima: 1 sobre 2)

Como se puede observar, el obtener la nota mínima en los 3 bloques no alcanza para aprobar el módulo, siendo necesario obtener una nota mínima de 5 sobre 10 para aprobar dicho módulo.

La nota final se marcará con una nota numérica sin decimales, siendo la aproximación al número entero más cercano.

- Los decimales se redondearán al número entero inferior cuando sean entre 0 y 4.
- Y al número entero superior cuando sean entre 5 y 9, a excepción de un 4,5; 4,6; 4,7; 4,8 y 4,9 que se redondeará a un 4.

Calificaciones finales:

Insuficiente: De 0 a 4

Suficiente: 5

Bien: 6

Notable: 7 y 8

Sobresaliente: 9 y 10.

RECUERDA:

Si se detectan casos de copia en exámenes supondrá que esa prueba se califica con un cero.

Los alumnos tienen derecho al Plan Concilia que les permite trabajar y estudiar a la vez y establece que el alumno no puede superar entre el 15% y el 35% de faltas de asistencia sin perder el derecho de evaluación. El alumno deberá entregar los trabajos que se vayan solicitando al grupo a lo largo del curso, así como la realización de las distintas pruebas.

3. CONTENIDOS

Los contenidos básicos que se deberán impartir en el MP 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.

Duración del módulo: 99 horas, distribuidas en 3 sesiones semanales de una hora de duración, en las que se incluyen 6 horas para pruebas, distribuidas de la siguiente manera:

SESIONES POR EVALUACIÓN			
	1ª	2ª	TOTAL HORAS
	horas lectivas	horas lectivas	99
UD 1	22		22
UD 2	24		24
UD 3		24	24
UD 4		23	23
Evaluación y corrección	3	3	6

U.d.1. Acopio de materiales para servicios de catering.

Contenidos:

- Áreas de montaje en establecimientos de catering.
- Material y equipamientos para los servicios de catering.
- Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico.
- Preparación de montajes.
- Órdenes de servicio.
- Procesos de aprovisionamiento interno.

- Preparación y disposición de las cargas.
- Control documental.
- Legislación higiénico-sanitaria y su aplicación.

U.d.2. Recepción mercancías procedentes de servicios de catering.

Contenidos:

- Recepción de equipos y materiales.
 - Zonas de descarga.
 - Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas.
- Controles documentales y administrativos.
- Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos

U.d.3. Limpia materiales y equipos.

Contenidos:

- Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado.
- Productos de limpieza para el lavado de materiales.
- Operaciones de lavado.
- Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones.
- Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material.
- Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.
- Normas de prevención de riesgos laborales.
- Aplicación del plan de limpieza y desinfección.

U.d.4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria.

Contenidos:

- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Herramientas en la gestión ambiental. Normas ISO.
- Medidas de prevención y protección medioambiental.
- Ahorro hídrico y energético.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.
- Limpieza y desinfección.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

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.

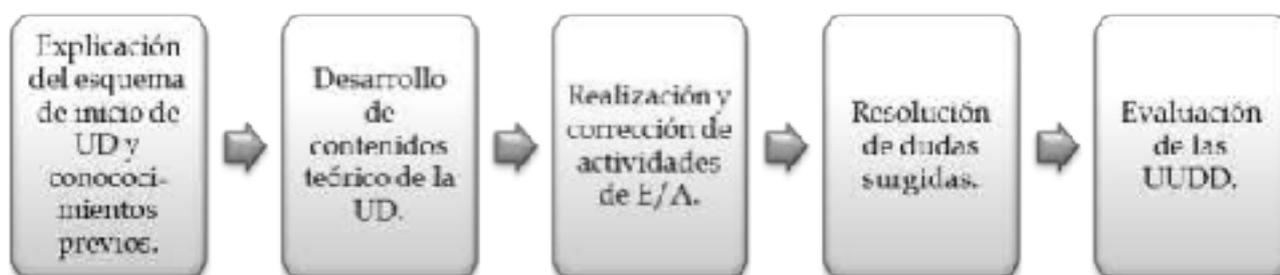
Resumiendo, la metodología aplicada contribuirá a que el proceso de E/A sea significativo, integral y globalizador.

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 escuela de Teruel y los alumnos de la E.S.O. en el Pinar del Rodeno.
 - 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

Competencias del Módulo profesional.

Las competencias profesionales, personales y sociales del perfil profesional 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
- 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.

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

Además, se relaciona con las siguientes competencias, las cuales se incluirán en este módulo de profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales:

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, acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

A continuación, se distribuyen los principales objetivos (a, d, e, h) en las unidades didácticas. El resto de objetivos (t, u, v, w, x, y, z) están presentadas a lo largo de todo el módulo y todas las unidades didácticas, y como se ha dicho previamente se consiguen de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

U.d.1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.

Objetivo:

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.

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.

h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurant 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.

U.d.2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.

Objetivos:

- 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.
- 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.
- 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.

U.d.3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.

Objetivos:

- 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.

U.d.4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.

Objetivos:

- 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.
- 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.
- 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.

B) ORGANIZACIÓN, SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES DIDÁCTICAS

U.d.1. Acopio de materiales para servicios de catering.

Contenidos:

- Áreas de montaje en establecimientos de catering.
- Material y equipamientos para los servicios de catering.
- Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico.
- Preparación de montajes.
- Órdenes de servicio.
- Procesos de aprovisionamiento interno.
- Preparación y disposición de las cargas.
- Control documental.
- Legislación higiénico-sanitaria y su aplicación.

U.d.2. Recepción mercancías procedentes de servicios de catering.

Contenidos:

- Recepción de equipos y materiales.
 - Zonas de descarga.
 - Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas.
- Controles documentales y administrativos.
- Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos

U.d.3. Limpia materiales y equipos.

Contenidos:

- Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado.
- Productos de limpieza para el lavado de materiales.
- Operaciones de lavado.
- Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones.
- Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material.
- Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.
- Normas de prevención de riesgos laborales.
- Aplicación del plan de limpieza y desinfección.

U.d.4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria.

Contenidos:

- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Herramientas en la gestión ambiental. Normas ISO.
- Medidas de prevención y protección medioambiental.
- Ahorro hídrico y energético.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.
- Limpieza y desinfección.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Duración del módulo: 99 horas, distribuidas en 3 sesiones semanales de una hora de duración, en las que se incluyen 6 horas para pruebas, distribuidas de la siguiente manera:

SESIONES POR EVALUACIÓN			
	1^a	2^a	TOTAL HORAS
	horas lectivas	horas lectivas	99
UD 1	22		22
UD 2	24		24
UD 3		24	24
UD 4		23	23
Evaluación y corrección	3	3	6

C) PRINCIPIOS METODOLÓGICOS DE CARÁCTER GENERAL

Según la legislación actual, el alumno al final del ciclo formativo el alumno deberá haber desarrollado una serie de competencias, las cuales, marcarán su cualificación profesional. Para ello, el alumno debe alcanzar unos resultados de aprendizaje, los cuales están relacionados con una serie de criterios de evaluación. Por tanto, ya no se trata de realizar una mera transmisión de conocimientos, sino que el objetivo por parte de la comunidad educativa es que el alumno adquiera al terminar sus estudios el pertinente “saber hacer” (habilidades), “saber estar” (conocimientos), y “saber ser” (valores y emociones), para desarrollar un trabajo concreto, lo que se llama “competencia profesional y social”.

Por lo tanto, se deduce que la metodología a emplear será mayormente procedimental, es decir, que el alumno aprenda a hacer las cosas haciéndolas. Hablamos de la base del aprendizaje significativo. Como decía Aristóteles “lo que tenemos que aprender lo aprendemos haciendo”.

De igual manera, se buscará el razonamiento lógico, no aceptando las cosas por tradición o imperativo, se trata de intentar de comprender el porqué, para que el aprendizaje sea significativo, y el esfuerzo cognitivo sea más profundo y válido por parte del alumno.

El aprendizaje, lejos de ser una recopilación de información, es más fácil realizarlo de una manera conceptual, por lo tanto, el profesor tiende a apoyarse en historias, anécdotas, leyendas o similares para captar su atención, despertar su interés y que no olviden el concepto en cuestión.

Centrándonos en la propia mecánica debemos distinguir dos tipos:

- Parte teórica:

Se imparte por parte del profesor técnico utilizando todos los recursos metodológicos existentes a su alcance, que serán, entre otros:

- Exegético: leer primero y comentar después
- Método empírico: busca averiguar el resultado por medio del método científico.
- El dictado: escribir es leer dos veces.
- El interrogativo: implica una gran curiosidad y participación por parte del alumno.
- Discusión: entre alumnos con moderación del profesor.
- Seminario: presentación de un tema y facilidades para su investigación
- Estudio dirigido: el profesor presenta los objetivos, el tema y cuestiones a resolver.
- Tormenta de ideas: se provoca con un tema y todo el mundo dice lo primero que le viene a la cabeza.

En su parte se utilizará el método expositivo, intentando motivar al alumnado durante las clases.

- Parte práctica:

Se buscará aplicar en clases prácticas todo lo planteado en la teoría.

Se vuelve a remarcar lo importante de la actitud del alumnado hacia el profesor y el módulo. Por la naturaleza de estos estudios, profesor y alumnado pasan muchas horas juntos y realizando contenidos procedimentales en su gran mayoría, por lo que es habitual por parte del alumnado tomarse confianzas con el profesor, por lo tanto, es importante al principio del módulo mostrarse firme e incluso distante. Es mejor ser estricto al principio, y ya habrá tiempo de dar confianzas, ya que el respeto perdido al principio es imposible de recuperar en el futuro.

El profesor debe hacer un ejercicio de paciencia, comprensión y ejemplo, sobre todo cuando hablamos del ciclo de Formación Profesional Básica. Se trata de tener mano izquierda para comprender sus circunstancias personales y vitales, pero también la derecha, para mostrarse firme y así conseguir que vayan por el camino recto.

Organización de las clases:

1. Durante la primera semana se hará un ejercicio de simulación de un servicio siguiendo la teoría del Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP). Se pedirá a los que calculen las necesidades de un servicio del comedor de alumnos. Desde materiales, equipamientos, alimentos, bebidas... para que puedan descubrir lo difícil que es planificar un servicio y la cantidad de dinero que es necesario invertir.
2. Las 3 horas semanales han sido divididas en tres días. Dichas sesiones serán utilizadas para la introducción de nuevos conceptos teóricos partiendo en los contenidos del currículo.

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.

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.
Fechas:

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 5 de Junio.

Evaluación extraordinaria 19 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**: 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: Preparación y montaje de materiales de catering. 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.