

CURSO 2025-2026



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Educación



PROGRAMACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO



**Hostelería
y Turismo**

IES ASTURICA AUGUSTA

Edificio B: Ctra. de Sanabria S/N 24700 ASTORGA

Tfno. 987615801 / ext.333165

www.iesastorga.centros.educa.jcyl.es

24018775@educa.jcyl.es



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	4
1.1. Justificación	4
1.2. Marco legal.	4
1.3. Contextualización y características del alumnado	6
2. COMPOSICIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO.	6
3. APOYO Y PARTICIPACIÓN EN LOS PLANES GENERALES DEL CENTRO	8
3.1. Medidas para el fomento de la lectura y la comprensión lectora.	8
3.2. Plan de acogida.	8
3.3. Plan de convivencia.	9
3.4. Plan de atención a la diversidad.	9
3.5. Plan de acción tutorial.	9
3.6. Plan TIC.	10
3.7. Plan de Formación Permanente.	10
3.8. Gestión y uso responsable de medios y recursos digitales.	10
4. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	11
5. ATENCIÓN A LAS DIFERENCIAS INDIVIDUALES	12
6. PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA.	14
7. PROGRAMACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO BÁSICO DE COCINA Y RESTAURACIÓN	15
7.1. Aspectos generales de la programación	15
7.2. Técnicas elementales de preelaboración	19
7.3. Procesos básicos de producción culinaria	29
7.4. Aprovisionamiento y conservación de materias primas higiene y manipulación de los alimentos	40
7.5. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	63
7.6. Técnicas elementales de servicio	74
7.7. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	84
7.8. Atención al cliente	95
7.9. Fase de formación en la empresa	105
7.10. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	111
8. PROGRAMACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE COCINA	121
8.1. Aspectos generales de la programación	121
8.2. Control de aprovisionamiento de materias primas	124
8.3. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	141
8.4. Procesos de elaboración culinaria	168
8.5. Módulo Optativo I: Bases de pastelería tradicional de Castilla y León en restauración	194
8.6. Gestión de la calidad y la seguridad e higiene alimentaria	211
8.7. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	226



8.8. Gestión de la producción en cocina	245
8.9. Digitalización aplicada a los sectores productivos.	259
8.10. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.	273
8.11. Módulo optativo II: Tendencias y experimentación culinaria	291
8.12. Gastronomía y nutrición.	305
8.13. Gestión administrativa y comercial en restauración.	315
8.14. RRHH y dirección de equipos en restauración.	327
8.15. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	339
8.16. Complemento de formación: Cubiertas, baños y elaboraciones complementarias en restauración.	363
10. PROGRAMACIÓN DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANAL (ANEXO)	364



1. INTRODUCCIÓN

1.1. Justificación

Tal y como se indica en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, la Economía del Crecimiento depende del dinamismo social y económico de un país, que proviene de la existencia de una amplia población laboral con cualificaciones adecuadas a las necesidades que demandan el cambio técnico y económico. La creatividad e innovación de una economía es el resultado del talento de toda la población, construido entre jóvenes en su periodo inicial de formación previo a su primera inserción laboral y personas trabajadoras. Tanto la formación profesional de las personas jóvenes como de la población activa, ocupada y desempleada, en España se encuentra en índices por debajo de lo que todas las perspectivas indican necesarios.

Con esta programación se pretende mejorar los mecanismos de formación y recualificación, y ajustarlos a las necesidades próximas a los desempeños profesionales, para que el alumnado, sea capaz de responder con flexibilidad a los intereses, las expectativas y las aspiraciones de cualificación profesional demandadas por el mundo laboral.

1.2. Marco legal.

Para elaborar la siguiente programación se han tenido en cuenta aquellas disposiciones legales vigentes que regulan nuestro actual sistema educativo en general; la **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo**, de ordenación e integración de la Formación Profesional, que tiene por objeto la constitución y ordenación de un sistema único e integrado de formación profesional. La finalidad de la norma es regular un régimen de formación y acompañamiento profesionales que, sirviendo al fortalecimiento, la competitividad y la sostenibilidad de la economía española, sea capaz de responder con flexibilidad a los intereses, las expectativas y las aspiraciones de cualificación profesional de las personas a lo largo de su vida y a las competencias demandadas por las nuevas necesidades productivas y sectoriales tanto para el aumento de la productividad como para la generación de empleo.

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

- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, (BOE 22 de julio de 2023) por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- Real Decreto 497/2024, de 21 de mayo, (BOE 28 de mayo de 2024) por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen, en el ámbito de la Formación Profesional, cursos de especialización de grado medio y superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Real Decreto 497/2024, de 21 de mayo: establece los cambios de ordenación necesarios de los cursos de especialización para permitir su oferta en el marco de la nueva estructura establecida en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.
- Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo, (BOE 28 de mayo de 2024) por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, (BOE 28 de mayo de 2024) por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Real Decreto 69/2025, de 4 de febrero, por el que se desarrollan los elementos integrantes y los instrumentos de gestión del Sistema Nacional de Formación Profesional, y se modifica el Real Decreto 375/1999, de 5 de marzo, por el que se crea el Instituto Nacional de las Cualificaciones.

Así mismo, se ha tenido en cuenta la siguiente normativa:

- Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto



1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

- Orden ECD/1030/2014, de 11 de junio, por la que se establecen las condiciones de implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo de catorce ciclos formativos de estas enseñanzas en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
- ORDEN EDU/516/2014, de 18 de junio, por la que se establece el currículo correspondiente al título profesional básico en Cocina y Restauración, en la Comunidad Castilla y León.
- Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- ORDEN EDU/1285/2024, de 26 de noviembre, por la que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado básico, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 1, del sistema de formación profesional, conducente a la obtención de los títulos de Técnico Básico y Graduado en Educación Secundaria Obligatoria, en la Comunidad de Castilla y León.
- Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Orden EDU/2883/2010, de 2 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- DECRETO 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León.
- ORDEN EDU/1312/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León.
- Real Decreto 482/2020, de 7 de abril, por el que se establece el Curso de especialización en panadería y bollería artesanales y se fijan los aspectos básicos del currículo, y se modifica el Real Decreto 651/2017, de 23 de junio, por el que se establece el Título de Técnico Superior en Acondicionamiento Físico y se fijan los aspectos básicos del currículo.
- Real Decreto 482/2020, de 7 de abril, por el que se establece el Curso de especialización en panadería y bollería artesanales y se fijan los aspectos básicos del currículo, y se modifica el Real Decreto 651/2017, de 23 de junio, por el que se establece el Título de Técnico Superior en Acondicionamiento Físico y se fijan los aspectos básicos del currículo.
- Real Decreto 482/2020, de 7 de abril, por el que se establece el Curso de especialización en panadería y bollería artesanales y se fijan los aspectos básicos del currículo, y se modifica el Real Decreto 651/2017, de 23 de junio, por el que se establece el Título de Técnico Superior en Acondicionamiento Físico y se fijan los aspectos básicos del currículo.
- Real Decreto 482/2020, de 7 de abril, por el que se establece el Curso de especialización en panadería y bollería artesanales y se fijan los aspectos básicos del currículo, y se modifica el Real Decreto 651/2017, de 23 de junio, por el que se establece el Título de Técnico Superior en Acondicionamiento Físico y se fijan los aspectos básicos del currículo.

Por lo que se refiere a la evaluación se han tenido en cuenta los aspectos que respecto a esta materia aparecen en las normas anteriormente citadas, así como, más concretamente:



- La ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, modificada por ORDEN EDU/580/2012, de 13 de julio.
- Real Decreto 86/2025, de 11 de febrero, de evaluación y acreditación de las competencias básicas adquiridas por experiencia laboral, por vías no formales de formación y aprendizajes informales.

<https://www.educa.jcyl.es/fp/es/normativa-publicaciones>

1.3. Contextualización y características del alumnado.

El departamento de Hostelería y Turismo imparte sus clases en el edificio B del IES Asturica Augusta, cedido por la Excm. Diputación Provincial de León, situado en la Carretera de Sanabria s/n, en la ciudad de Astorga (León).

Astorga cuenta con una población de aproximadamente 11.000 habitantes. Está situada entre la Maragatería y la Cepeda, las comarcas de la Vega, la Valduerna y la Cabrera. En conjunto, la localidad y su entorno comarcal cuentan con una población cercana a los 25.000 habitantes, que nutre de alumnado a nuestro centro.

La ciudad es un importante núcleo cultural y artístico, no sólo en el ámbito provincial sino también en el de la comunidad autónoma de Castilla y León, dado que es paso obligado del Camino de Santiago. Por otro lado, es también el centro comercial y de servicios de toda la comarca. La población de Astorga es mayoritariamente urbana destacando claramente el sector servicios: comercio local y comarcal, banca, sanidad, enseñanza, administración, eclesiástico, militar, policía, guardia civil, etc. El sector industrial, menos desarrollado, está centrado en la alimentación, la construcción y la empresa textil. Se trata en general de industrias de pequeño tamaño, muchas de ellas ubicadas físicamente en un polígono industrial próximo a la ciudad.

Lo expuesto anteriormente explica que el Ciclo de Formación Profesional de Grado Básico deba atender a una población escolar variada, en cuanto a su origen geográfico. Hay que destacar que una parte importante del alumnado utiliza el transporte escolar diariamente para desplazarse al centro y un grupo menos numeroso es usuario, de lunes a viernes, de la Residencia de estudiantes del IES. Por otro lado, el hecho de que la zona presente una baja renta per cápita, nos obliga a reconocer que la clase de procedencia del alumnado es media/baja. Este tipo de alumnado suele huir de lo puramente académico, valora sobre todo las enseñanzas de tipo práctico y aquellas que le conectan con su futuro profesional. Estos alumnos están considerados en riesgo de desescolarización, llegan al programa después de un gran número de fracasos, recriminaciones, problemas familiares...reflejándose esto en el gran absentismo en el aula.

En el Ciclo de Grado Superior y el Curso de Especialización, las circunstancias son distintas, vienen de diferentes zonas de la provincia, muchos de los alumnos son trabajadores que pretenden promocionar en su trabajo, tienen su propio negocio, normalmente relacionado con la hostelería, acceden con una buena base académica y con un alto grado de madurez personal, con lo que tanto los resultados académicos como el trabajo diario reflejan una dinámica mucho más positiva.

Dado que el sector de servicios es de vital importancia en la zona, la impartición de los ciclos formativos de la familia de Hostelería y Turismo tienen bastante auge. Los alumnos cuentan con una gran variedad de empresas donde no solo poder realizar su formación en centros de trabajo, sino incorporarse de forma inmediata al mundo laboral, si así lo desean.

2. COMPOSICIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO

En la actualidad, el departamento lo constituyen 7 miembros:

- **De la Iglesia López María Isabel**
- **Fernández Montero Jose Carlos**



- Franco Domínguez Etelvina
- Garrote Aguado Jonatan
- Jambrina Leal Concepción
- Lana López Alfredo
- Morales Pablos Ana

La **jefa del departamento** de Hostelería y Turismo durante el presente curso académico es Etelvina Franco Domínguez.

El departamento imparte el ciclo de Formación Profesional de **Grado Básico de Cocina y Restauración**, el ciclo de **Grado Superior de Dirección de Cocina** y el Curso de **Especialización de Panadería y Bollería Artesanal**.

La distribución de materias viene representada en las siguientes tablas:

Formación profesional grado básico

CURSO 1º FPB COCINA Y RESTAURACIÓN	
TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN	• Lana López Alfredo
PROCESOS BÁSICOS PRODUCCIÓN CULINARIA	• Lana López Alfredo
APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS	• Jambrina Leal Concepción
PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING	• Morales Pablos Ana
CURSO 2º FPB COCINA Y RESTAURACIÓN	
TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO	• Franco Domínguez Etelvina
PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	• Franco Domínguez Etelvina
ATENCIÓN AL CLIENTE	• De la Iglesia López María Isabel

- Tutor FFE, 1º y proyecto intermodular: Lana López Alfredo
- Tutor de 2º: Franco Domínguez Etelvina

Formación profesional grado superior

CURSO 1º DIRECCIÓN DE COCINA	
CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	• Jambrina Leal Concepción
PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA	• Morales Pablos Ana
PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	• Jambrina Leal Concepción
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA	• Fernández Montero Jose Carlos
MÓDULO OPTATIVO I	• Morales Pablos Ana
CURSO 2º DIRECCIÓN DE COCINA	
GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN	• Fernández Montero Jose Carlos
GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN	• Fernández Montero Jose Carlos
RRHH Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN	• Fernández Montero Jose Carlos
ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA	• De la Iglesia López María Isabel
GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA	• De la Iglesia López María Isabel
DIGITALIZACIÓN APLICADA A LOS SECTORES PRODUCTIVOS	• De la Iglesia López María Isabel
SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO	• Jambrina Leal Concepción
MÓDULO OPTATIVO II	• Morales Pablos Ana

- Tutor FFE, 2º y proyecto intermodular: Morales Pablos Ana
- Tutor 1º: Jambrina Leal Concepción



Cursos de Especialización Panadería y Bollería Artesanales

1 CURSO	
MASAS MADRE DE CULTIVO Y PREFERMENTOS	• Garrote Aguado Jónatan
TECNOLOGÍA DEL FRÍO APLICADA A LA PANADERÍA ARTESANAL	• Garrote Aguado Jónatan
PANES ARTESANOS DE CEREALES TRADICIONALES, ESPECIALES Y PSEUDOCEREALES	• Garrote Aguado Jónatan
BOLLERÍA ARTESANAL Y HOJALDRES	• Garrote Aguado Jónatan
CATA Y MARIDAJE DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	• Garrote Aguado Jónatan

- Tutor FFE: Garrote Aguado Jónatan

3. APOYO Y PARTICIPACIÓN EN LOS PLANES GENERALES DEL CENTRO

3.1. Medidas para el fomento de la lectura y la comprensión lectora.

La ley reconoce que el fomento del hábito y del gusto por la lectura impacta directamente y de manera positiva en la mejora de la comprensión lectora, la capacidad de expresarse, la gestión de la información, el pensamiento crítico y el aprendizaje de nuevos conocimientos. La lectura constituye de este modo, una actividad clave en la educación por ser uno de los principales instrumentos de aprendizaje cuyo dominio abre las puertas a nuevos conocimientos.

Nuestro propósito es fomentar el gusto por la lectura y desarrollar el hábito lector, que es algo que se construye en el día a día y al que es necesario darle su espacio y tiempo. Para ello realizaremos las siguientes actividades:

Se procederá a la lectura de artículos de revistas, ya sean comentarios, críticas, reportajes, entrevistas, biografías, recetas, etc. todos ellos relacionados con los diferentes módulos.

Así mismo se propondrá la lectura opcional de algún libro relacionado con la profesión con el objeto de despertar, aumentar y consolidar el interés del alumnado por la lectura.

Libros recomendados para los alumnos de Formación de Grado Básico:

- Un cadáver entre plato y plato. Thriller culinario Tom Hillenbrand.
- Ratatoulli. Clásicos Disney.

Libros recomendados para los alumnos de Formación de Grado Superior:

- La cocina y los alimentos: Enciclopedia de la Ciencia y la Cultura de los alimentos: Harold James McGee
- La enciclopedia de los sabores. Niki Segnit.
- Cocinología: La Ciencia de la Cocina. Stuart Farrimond.
- Institut Paul Bocuse. La escuela de la excelencia culinaria. Aurélie Jeanette

3.2. Plan de acogida

Para conseguir una adecuada integración de nuestro alumnado en la vida académica del centro y facilitar un conveniente progreso educativo, se adoptan metodologías de aula que desarrollan la cooperación y colaboración entre el alumnado.

Al inicio del periodo lectivo, se realiza una actividad de acogida, en la que además de explicar la normativa del IES, se realiza un recorrido de reconocimiento por el centro y sus instalaciones en compañía de los alumnos de mediación.



También durante el mes de septiembre se realizará una reunión para informar a las familias relativa al funcionamiento del centro, proyecto educativo, reglamento de régimen interior, plan de convivencia y características de la etapa educativa. Asimismo, se proporcionarán orientaciones generales de cómo ayudar a sus hijos en el estudio y también se recogerá de las familias aquella información de sus hijos que sea relevante para el proceso educativo.

Se realizarán actividades en grupo, como talleres y excursiones que fomenten la integración del alumnado en el centro

3.3. Plan de convivencia

En términos generales, se puede considerar que la convivencia en el centro es aceptable, manteniéndose en los últimos años unas relaciones razonablemente buenas entre los diferentes sectores de la comunidad educativa.

Desde el departamento se trabaja el fomento de un adecuado clima de convivencia, la detección y prevención de situaciones potencialmente conflictivas y se tratará de promover la resolución pacífica y educativa de los conflictos que surjan en el aula, basándose en el diálogo y la negociación, especialmente en los grupos de Formación Profesional de Grado básico. Se tratará de canalizar los conflictos del alumnado a través de la Mediación y del Equipo de Alumnos Ayudantes.

Se incidirá en el cumplimiento de las normas del centro y se mantendrá, por parte del profesorado, una línea de conducta coherente, uniforme y sistemática en el tratamiento del orden y la aplicación de estas normas.

En las tutorías con los alumnos de Formación de Grado básico, se insistirá en la asistencia a clase, la puntualidad, participación en las actividades programadas por el departamento, y el respeto, conservación y utilización correcta de las instalaciones del centro y los materiales didácticos.

Además, se participará en las actividades propuestas desde orientación o convivencia encaminadas a mejorar el clima de convivencia en el aula.

3.4. Plan de atención a la diversidad

En nuestros grupos existe una amplia variabilidad de necesidades, de intereses, de motivaciones, de expectativas, de ritmos de maduración, de capacidades, de condiciones socioculturales y de salud, a las que debemos proporcionar una respuesta educativa de calidad a lo largo de toda su escolaridad.

Desde el departamento se tratará de atender las necesidades e intereses de todos los alumnos, sobre todo de aquellos con necesidades educativas específicas. Pretendemos que todos nuestros alumnos alcancen el máximo desarrollo personal, intelectual, social y emocional, asegurando los recursos necesarios para que aquellos que requieran una atención educativa diferente que les posibilite desarrollar al máximo sus capacidades personales, lo logren.

Se trabajará por lo tanto en la detección de casos de necesidad de apoyo educativo que pudieran surgir entre sus alumnos y se colaborará en la puesta en práctica de las medidas propuestas para aquellos que las requieran.

Además, trataremos de adquirir, por parte de todos, una actitud de respeto por la diversidad de opiniones, motivaciones, intereses.

3.5. Plan de Acción Tutorial

Desde el marco de la legislación educativa, donde se expresa un planteamiento integral y personalizado, la función tutorial forma parte de la función docente, y en cierto modo se identifica con ella. La función tutorial



es un componente inseparable del proceso educativo y constituye la actuación nuclear en todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, tanto en el aula como en el conjunto del centro.

Por todo ello, y teniendo en cuenta las características del centro y del alumnado del mismo, desde el Departamento de Hostelería y Turismo, en coordinación con el Departamento de Orientación, se trabajará entre otros muchos temas; la detección de dificultades de aprendizaje, la adecuada relación de convivencia entre alumnos, el desarrollo personal del alumnado, el fomento de valores cívicos y éticos...

Se llevará a cabo la atención individualizada a los alumnos, sobre todo para aquellos que más lo precisen, con el fin de mejorar su rendimiento y su integración y participación en el instituto, así como su interrelación con los demás miembros de la comunidad educativa; el tutor mantendrá diálogos y entrevistas individuales con cada alumno.

Se realizarán reuniones con las familias de los alumnos de formación profesional de grado básico, con el fin de informarles sobre los aspectos que puedan ser relevantes para el proceso educativo del alumno, intercambiar información, implicarles en actividades de apoyo al aprendizaje y orientación de sus hijos y orientarles en algún tema específico que les preocupe.

3.6. Plan TIC

Pretendemos utilizar las TIC como principal medio de recogida y difusión de la información que se da en el aula. Para fomentar la conciencia de la protección del medioambiente y el cumplimiento de los objetivos de desarrollo sostenible a través de la reducción en el consumo de recursos (papel, tóner...), utilizamos los medios digitales en la práctica docente diaria.

En el centro contamos con varias aulas con proyectores, pantallas digitales y conexión a internet. La inmensa mayoría de nuestro alumnado cuentan con medios y recursos suficientes para acceder a las propuestas educativas mediante el uso de diversas plataformas, por lo que, desde el departamento de HOT, trabajamos el fomento del uso de las nuevas tecnologías de forma responsable y el uso de la plataforma Teams. En las clases, asiduamente utilizamos la gamificación para el repaso de los contenidos tratados, cuestionarios interactivos, tipo Quizizz o Kahoot; infografías de Canva; presentaciones en Power Point o Genially entre muchas otras aplicaciones.

Participamos notablemente en las redes sociales del centro y tenemos cuentas propias en Instagram (lesasturica.hostypan) y facebook, en colaboración con el departamento de Industrias alimentarias, en las que aparecen reflejados diariamente, no solo muchas de las actividades que realizamos en el aula, cocina y obrador, sino también ofertas de trabajo.

En cada uno de los módulos se hará referencia en la metodología al uso de las TIC (apartado 4.3)

3.7. Plan de Formación Permanente

En el presente curso, no se han planteado, hasta el momento, cursos de formación permanente en el departamento de Hostelería y Turismo.

Podrán realizarse a lo largo del curso si surgiese alguna oportunidad que el departamento considere interesante.

3.8. Gestión y uso responsable de medios y recursos digitales.

En la sociedad actual, el Internet y las redes sociales son un elemento fundamental para poder desenvolverse con autonomía y entender el mundo que nos ha tocado vivir. Desde la UE se orienta e insiste en la necesidad de desarrollar las competencias que permitan la integración de las personas de acuerdo a la realidad cambiante del mundo actual.



En este nuevo contexto, las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) constituyen un elemento prioritario en el modelo educativo. Si bien es una herramienta más a utilizar en dicho aprendizaje, hay que formar a nuestros alumnos, profesores y demás elementos integrantes de la comunidad educativa en su correcto uso para que prevalezca la salud física, mental y emocional. Los medios y recursos digitales tienen que estar al servicio del ser humano y no caer en la trampa de considerarlos el remedio que resuelva todos nuestros problemas.

La gestión y el uso de los recursos digitales tienen también una faceta que afecta a las organizaciones educativas, más allá de los docentes y los alumnos. Con este documento se aborda desde el departamento de Hostelería y Turismo, la respuesta y el referente práctico para la comunidad educativa. En él se establecen recomendaciones para el uso responsable de los mismos.

Desde el departamento de HOT se establecen los siguientes objetivos a trabajar durante el curso en los diferentes módulos:

- Asegurar que el alumnado y el profesorado del centro se beneficien de las ventajas del uso de los medios informáticos en la educación de forma efectiva y segura.
- Formar e informar sobre métodos de autoprotección y protección de otros, en la red.
- Evitar el mal uso de los medios informáticos y/o recursos digitales de forma intencionada o por desinformación.
- Ofrecer un marco ético y proponer buenas prácticas para así favorecer un uso correcto de las tecnologías digitales.
- Favorecer el sentido crítico y librepensador para escapar del pensamiento único y la autocensura.
- Trabajar en la protección intelectual de las obras, búsqueda de información eficiente y cita de autores.
- Formar al alumnado en el uso de la IA, evitando el plagio asistido, los sesgos que crean estereotipos y prejuicios y la dependencia tecnológica que disminuye la capacidad crítica y la producción creativa.

4. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se participará en todas las actividades organizadas por el centro, relacionadas con el Departamento de Hostelería y Turismo.

Las visitas se realizarán en colaboración con el departamento de Industrias alimentarias, quedando en la programación de éstos, constancia de cada una de las actividades, entre las que destacamos:

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

- Se realizarán jornadas de fomento de la alimentación saludable, del emprendimiento y de alimentación para colectividades especiales.
- Participación en catas/ charlas demostrativas de productos con IGP, DOP (mantecadas, cecina, vinos...).
- Se participará en todas aquellas charlas y talleres que organice el centro y puedan tener interés para los alumnos de nuestros ciclos formativos
- Concursos relacionados con la profesión.
- Se participará en distintas conferencias impartidas por especialistas en la materia, como “del cerebro al paladar” entre otras.

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

- Visita al obrador de pastelería Peñín en el polígono industrial de Valderey.
- Visita Hojaldres Alonso en Pradorey.
- Visita al museo del Chocolate de Astorga.



- Visita a la fábrica de la Mallorquina en Astorga
- Visita al obrador de pastelerías El Arriero Maragato, en el Polígono industrial de Astorga.
- Visita a la fábrica de Cecinas Nieto.
- Visita a la fábrica de embutidos Cecinas Pablo.
- Visita a la cervecería artesana Valle del Lúpulo en Brimeda.
- Visita taller ocupacional Cosamai
- Visita del Restaurante Serrano en Astorga
- Visita del Restaurante La Peseta en Astorga
- Visita del Restaurante Casa Maragata en Astorga y degustación de Cocido maragato.
- Visita a la panadería Cuatro Caminos en Astorga.
- Visita de diferentes restaurantes de Cocina Tradicional Maragata en Castrillo de los Polvazares.
- Visita del restaurante Casa Kika en Luyego
- Visita del restaurante Casa Lucinio en Santiago Millas
- Visita del Restaurante La Venta de Goyo en Valdespino de Somoza.
- Visita a la fábrica de Mahou San Miguel en Burgos.
- Visita a Campofrío en Burgos.
- Visita a Chocolates Trapa en Burgos.
- Participación en el programa de la Diputación provincial de León (Un paseo por tu provincia).
- Visita a Spain Skill en IFEMA de Madrid.
- Visitas culturales por la ciudad de Astorga: ruta romana, catedral, Palacio de Gaudí...

Asistencia a ferias y concursos relacionados con el sector de hostelería y turismo o de panadería y pastelería.

Visitas y actividades relacionadas con proyectos Aula- Empresa que desarrollen el departamento.

Queda abierta la posibilidad de hacer otras visitas aparte de las propuestas que por su interés pudieran surgir a lo largo del curso y siempre relacionadas con la especialidad.

5. ATENCIÓN A LAS DIFERENCIAS INDIVIDUALES

Para asegurar que todo el alumnado pueda desarrollar el currículo, hay que presentarlo a través de diferentes formas de representación, expresión, acción y motivación. En el Departamento de HOT seguiremos el enfoque del Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA), basado en la flexibilización del currículo, para que sea abierto y accesible desde su diseño de tal modo que facilite a todo el alumnado igualdad de oportunidades para aprender.

Este enfoque implica que pongamos nuestra mirada en la capacidad y no en la discapacidad, que huyamos del modelo de déficit para centrarnos en un modelo competencial, que veamos como discapacitantes los modos y medios con los que se presenta el currículo y no a las personas, porque todos tenemos capacidades, pero de un modo diferente.

Dicho modelo propone tres principios fundamentales y una serie de pautas que van a presidir nuestras prácticas educativas:

- **1. Proporcionar múltiples formas de representación.** El QUÉ del aprendizaje. Siguiendo este principio, presentamos la información al alumnado mediante soportes variados y en formatos distintos, teniendo en cuenta las diferentes vías de acceso y procesamiento de dicha información.
- **2. Proporcionar múltiples formas de acción y expresión.** El CÓMO del aprendizaje. Siguiendo este principio, ofrecemos al alumnado diferentes posibilidades para expresar lo que saben, para organizarse y planificarse.



- **3. Proporcionar múltiples formas de implicación.** El PORQUÉ del aprendizaje. Utilizamos diferentes estrategias para motivar al alumnado, para mantener esa motivación y facilitar su participación activa en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

En el mes de Septiembre, inicio de curso, el Departamento de Orientación informa a tutores y profesores de las características del alumnado de n.e.e. escolarizado en cada nivel, con el fin de planificar conjuntamente la respuesta educativa en cada caso, en base a lo que establece la ORDEN EDU/2169/2008 de 15 de Diciembre que regula el proceso de evaluación de los alumnos que cursan enseñanzas de Formación Profesional Inicial en CyL (Artículo 5, apartados f) y g) en los que se contempla la adaptación en metodología y criterios y procedimientos de evaluación cuando el ciclo vaya a ser cursado por alumnado con necesidades educativas especiales o algún tipo de discapacidad).

A lo largo del curso se mantendrá el Seguimiento de las medidas adoptadas en colaboración con el Departamento de Orientación. Por otra parte, y, tal cual contempla el II Plan de Atención a la Diversidad de Castilla y León (2017-2022), se establecerán desde el centro, actuaciones que favorezcan la igualdad, la cultura de la no violencia y el respeto a todas las personas.

Además, en el departamento se trabajará en:

- Desarrollo de actuaciones que impliquen la adaptación, integración y participación de todos los alumnos en la dinámica del centro y del aula.
- Medidas de detección de casos de necesidad de apoyo educativo que pudieran surgir entre sus alumnos.
- Medidas de refuerzo educativo, para aquellos alumnos que las necesiten.
- Planes de recuperación para aquellos alumnos que hayan promocionado con la materia suspensa.
- Promoción de actuaciones de sensibilización, concienciación y formación para la prevención de la Violencia. Partiendo de la importancia que el centro otorga a la sensibilización sobre la Violencia de Género y su prevención, se aplicará el PROTOCOLO DE INTERVENCIÓN EDUCATIVA ANTE LA SOSPECHA O EVIDENCIA DE UN CASO DE VIOLENCIA DE GÉNERO establecido por la Dirección General de Innovación y Equidad Educativa (Junta de Castilla y León), cuando exista la sospecha o evidencia de un caso de Violencia de Género.
- Fomento de actuaciones y actividades encaminadas a la información y prevención de actitudes que pongan de manifiesto prejuicios sexistas o supongan discriminación y el no respeto a los derechos y libertad por motivos de Identidad o Expresión de género.
Se abordarán cuantas situaciones se produzcan siguiendo las fases establecidas por la Dirección General de Innovación y Equidad Educativa (Junta de Castilla y León), en el PROTOCOLO DE ATENCIÓN EDUCATIVA Y ACOMPAÑAMIENTO AL ALUMNADO EN SITUACIÓN DE TRANSEXUALIDAD Y ALUMNADO CON EXPRESIÓN DE GÉNERO NO NORMATIVA.
- Sensibilización de situaciones de posible acoso escolar. Partiendo de las medidas y actuaciones contempladas en el Plan de Convivencia del Centro, ante situaciones de conflicto que indiquen un supuesto de posible acoso, se seguirá el Protocolo específico de actuación establecido en ORDEN EDU/1071/2017, de 1 de diciembre, por la que se establece el «Protocolo específico de actuación en supuestos de posible acoso en centros docentes, sostenidos con fondos públicos que impartan enseñanzas no universitarias de la Comunidad de Castilla y León».



6. PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA Y PRÁCTICA DOCENTE.

Partimos del concepto de que este proyecto, está sujeto a análisis y revisión para su adecuación a cada grupo de alumnos con el fin de favorecer el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Para evaluar las programaciones didácticas se realizará un seguimiento de forma sistemática en las reuniones de departamento establecidas y de forma extraordinaria, por incidencias puntuales, que requieran la intervención del equipo educativo.

Además, se realizarán dos tipos de cuestionarios, uno a rellenar por el alumnado y otro por el profesorado. En estas encuestas se incluirán diferentes indicadores de logro, que entre otros puntos valorarán:

- La eficacia de la programación diseñada, afianzándola o bien reconduciéndola.
- La correcta relación entre los objetivos propuestos y las actividades planteadas.
- El desarrollo de conceptos previos que maneja el alumnado, sus intereses y dificultades.
- La utilidad de la metodología empleada
- La adecuación de los contenidos trabajados y su secuenciación.
- La funcionalidad de los recursos.

El Departamento, tras comparar el diseño de la programación didáctica y los resultados obtenidos cada evaluación, llevará a cabo el ajuste necesario de la misma, quedando a criterio del Departamento la modificación de alguna parte para ajustarse al tiempo disponible y a las características y dificultades del alumnado.

EJEMPLO DE CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE PARA EL ALUMNADO

Una vez llegado del trimestre, me gustaría saber tus sensaciones y valoraciones sobre la actividad docente para seguir mejorando en el futuro. Marca tu valoración de 1 a 5, siendo 1 la menor valoración y 5 la máxima, en relación a los aspectos que se indican a continuación

	INDICADORES	VALORACIÓN (1 a 5)	OBSERVACIONES Y PROPUESTAS DE MEJORAS
MOTIVACIÓN			
1	Coordinación y colaboración del equipo educativo que imparte clases en tu grupo		
2	Entusiasmo y motivación en el desarrollo de las clases del profesorado		
3	Trato adecuado del profesorado hacia el alumnado		
PLANIFICACIÓN/PROGRAMACIÓN			
4	Ajustada a la normativa y currículo del título		
5	Secuencia lógica en las unidades didácticas		
6	Contenidos variados, contextualizados y actualizados		
7	Tiempo coherente para cada unidad didáctica		
8	Tiene en cuenta la atención de la diversidad		
METODOLOGÍA			
9	Fomenta la participación del alumnado		
10	Es variada, actual e innovadora		
11	Está adaptada al nivel del alumnado		
12	Resulta idónea respecto a la organización del aula		
13	Contempla actividades motivadoras		
14	Plantea actividades de refuerzo y ampliación		
15	Existe adecuación de materiales y recursos didácticos a las actividades		
16	Fomenta el uso de las TIC		
EVALUACIÓN			
17	Establece mecanismos de autoevaluación		
18	Criterios de evaluación conocidos por todo el alumnado		
19	Criterios de calificación conocidos y disponibles para su consulta por todo el alumnado		
20	Actividades e instrumentos de evaluación referidos directamente a criterios de evaluación		
21	Utiliza técnicas e instrumentos de evaluación variados y adaptados a la diversidad		
22	Criterios de evaluación y calificación coherentes con los resultados de aprendizaje		



7. FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN

7.1. Aspectos generales de la programación

• 7.1.1. Competencias

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.

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 preservio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- **7.1.2. Objetivos generales del título**

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.

b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.



c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.

d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.

f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.

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

i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.

j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.

k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.

l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.

m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.

n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.

ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.

o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.

p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.

q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.

r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicarlas características propias de las sociedades contemporáneas.



s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.

t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.

u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.

v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.

w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.

x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.

y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.

z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.



7.2. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO DE TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	3034
	Módulo Profesional	Técnicas elementales de Preelaboración
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Título profesional básico en cocina y restauración
	Grado y Nivel	Básico
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	Alfredo Lana López
Distribución horaria	Curso	1º
	Horas totales	171 horas
	Horas semanales	5 horas
Tipología de módulo	Asociado a las UC	UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
	Transversal	No
Síntesis del módulo	Este módulo desarrolla contenidos para poder realizar con autonomía, las operaciones básicas de preelaboración, preparación y conservación de materias primas en el ámbito de la producción en cocina.	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el RD Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero son

R.A.	EMPRESA	CENTRO
RA 1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas	10%	90%
RA 2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.	10%	90%
RA 3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo con normas establecidas e instrucciones recibidas.	10%	90%
RA 4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	10%	90%
RA 5 Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	10%	90%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1. Acopio y distribución de materias primas	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
RA 1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas. 20%	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
a), b), c) y e), u), v), w), x), y) y z)	a), b), c), f) y g), t), u), v), w), x), y) y z)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Documentos relacionados con el aprovisionamiento.	Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio. Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.	Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas. Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
*Medidas de prevención y seguridad.	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental
*Materias primas. Clasificaciones y aplicaciones.	Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

UT 2. Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
RA 2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento. 20%	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
a), b), c) y e), u), v), w), x), y) y z)	a), b), c), f) y g), t), u), v), w), x), y) y z)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
*Clasificación de los equipos de cocina.	Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
Condiciones específicas de seguridad que debe reunir el mobiliario, los equipos, la maquinaria y herramientas de cocina.	Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación.
Separación de zonas (limpio/sucio-frío/calor-alimentos/productos de limpieza).	Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
*Maquinaria de cocina	Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos. Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.

UT 3. Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas. Tratamientos básicos.	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
RA 3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas. 20%	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
a), b), c) y e), u), v), w), x), y) y z)	a), b), c), f) y g), t), u), v), w), x), y) y z)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.	Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.	Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.
*Medidas de prevención y seguridad.	Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
*Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.	Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.	Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
Tratamientos específicos para ciertas materias primas.	Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
Procedimientos intermedios de conservación.	Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior



UT 4. Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas. 20%

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
a), b), c) y e), u), v), w), x), y) y z)	a), b), c), f) y g), t), u), v), w), x), y) y z)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
Medidas de prevención y seguridad.	Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias. Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.
*Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina	Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
*Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.	Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones	Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.

UT 5. Regeneración de materias primas:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 5 Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar. 20%

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
a), b), c) y e), u), v), w), x), y) y z)	a), b), c), f) y g), t), u), v), w), x), y) y z)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
Normativa higiénico-sanitaria y de protección ambiental.	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.
Descripción y características de las técnicas de regeneración.	Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
*Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración.	Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina. Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.
Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.	Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.



4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

La organización de estas enseñanzas tendrá carácter **flexible** para adaptarse a las distintas situaciones presentadas por los alumnos y las alumnas.

La metodología de estas enseñanzas tendrá carácter **globalizador**.

La metodología empleada se adaptará a las **necesidades** de los alumnos y las alumnas y a la adquisición progresiva de las competencias del aprendizaje permanente, para facilitar a cada alumno y alumna la transición hacia la vida activa y ciudadana y su continuidad en el sistema educativo.

Se fomentará el **desarrollo de los valores** inherentes al principio de igualdad de trato y no discriminación por cualquier condición o circunstancia personal o social, con particular atención a la igualdad efectiva entre hombres y mujeres, así como a la prevención de la violencia de género, y al respeto a los derechos de las personas con discapacidad.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza- aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios del restaurante.
- Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención al cliente.
- La ejecución de procesos de postservicio.
- Los riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad. Además de modelos expositivos-explicativos como las **explicaciones magistrales** (para la explicación clara y ordenada de los contenidos más teóricos), se aplicarán **estrategias metodológicas de aprendizaje activas**, (gamificación, aula invertida, aprendizaje cooperativo, etc), que favorecen el proceso de aprendizaje que los alumnos de los ciclos formativos de grado básico, estas estrategias permiten alcanzar las competencias profesionales y sitúan al alumno en una posición activa en la que se hace protagonista de su propio aprendizaje.

4.3. Metodología a través de las TICs

La integración de las TICs en el currículo, recogida en la Ley Orgánica de Educación de 2006, no solamente se plasma en el desarrollo del propio currículo, al hablar de las competencias básicas (Competencias para el Tratamiento de la Información y Competencia Digital), sino que también parece como un elemento más a desarrollar cuando se elaboren las Programaciones Didácticas. Las programaciones didácticas, al menos, incluirán las estrategias de incorporación de las tecnologías de la información y la comunicación en el trabajo de aula. Es por ello por lo que resulta necesario seleccionar y secuenciar las competencias digitales que vamos a desarrollar con los alumnos en los diferentes módulos. Para lo cual podemos integrar las Tics en el currículo, algunos ejemplos de aplicaciones del uso de las TIC'S que se pueden realizar en el módulo son:

- Se utilizarán procesadores de texto, hojas de cálculo y bases de datos en el intercambio de información teórico-práctica con el alumnado.
- Se realizarán presentaciones de contenidos a través de programas como Power Point y visualización de videos relacionados con los contenidos de cada unidad, aprovechando herramientas como YouTube.
- Comunicación unipersonal y trabajo colaborativo en redes, a través de internet, correos, blogs, nube,

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

- Se compartirán contenidos relacionados con el módulo y las actividades a realizar por los alumnos a través de aplicaciones como Google Drive y las facilitadas por la Consejería de Educación: correo @educa.jcyl.es y Teams, principalmente.
- Se realizarán publicaciones en la página web del departamento.
- Realización de cuestionarios de repaso de actividades, como Kahoot, Quizzi o Edpuzzle.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

TÍTULO	TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN
AUTOR / ES	CARLA DOMINGUEZ JIMENEZ
EDITORIAL	EDITEX
ISBN	978-84-1134-939-0

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. Pantalla digital. Software de aplicación.
Taller de cocina y office	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Tirador de cerveza. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias solicitadas por el profesor.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

- Uniforme completo: gorro de seta blanco, chaquetilla blanca cruzada de manga larga, pantalón negro, delantal de peto, zapatos de cocinero, un paño.
- Utillaje: Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, funda de cuchillos.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
Primera evaluación	UT 1	15
	UT 2	20
	UT 3	20
	UT 4	20
Segunda evaluación	UT 5	20
	UT 6	20
	UT 7	20
Tercera evaluación	UT 8	36

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

La evaluación de los alumnos y las alumnas de los ciclos de formación profesional básica tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitirá orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas y se realizará por módulos profesionales. Los alumnos y las alumnas matriculados en un centro tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias. Los alumnos y las alumnas, sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.

7.1. EVALUACIÓN INICIAL (solamente en Grado Básico)

- Se realizará en el mes de septiembre.
- Será cualitativa, sin calificaciones numéricas. Se comunicará informe a los alumnos o padres si se considera necesario.

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

Primer curso:
Todos los módulos de primer curso en un año académico tienen tres evaluaciones trimestrales, y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (<i>ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León</i>)
La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre
La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de marzo
La tercera evaluación trimestral coincidirá con la primera evaluación final, y PRIMERA CONVOCATORIA en primer curso, que será en el mes de JUNIO.
La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de JUNIO.



En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas, técnicas y transversales. Aplicaremos el % correspondiente a cada resultado de aprendizaje señalado en el apartado 3.

Para calificar al alumno durante la evaluación trimestral, utilizaremos **instrumentos de evaluación** como:

- **Pruebas prácticas:** Realización de una serie de prácticas a lo largo del trimestre, con una puntuación de 0 a 10. Se valorarán mediante rúbricas aspectos como conocimientos técnicos, destrezas y habilidades en la ejecución de cada práctica. Se tendrán en cuenta aspectos como: uniformidad y aseo personal, limpieza y orden de las instalaciones, correcta compostura, destreza y habilidad manual, participación activa en las tareas encomendadas, tiempo empleado, trabajo en equipo. Si el profesor lo considera oportuno, se podrá realizar un examen trimestral, previa información a los alumnos.
- **Pruebas teóricas:** Pruebas escritas que incluirán preguntas de tipo test, preguntas cortas, reconocimiento de imágenes y resolución de supuestos prácticos. Con una puntuación de 0 a 10. Se realiza media con otras pruebas teóricas una calificación igual o superior a 4.
- **Trabajos de investigación y desarrollo,** ligados a los distintos criterios de evaluación que posee cada unidad de trabajo. El **cuaderno individual** del alumno será considerado como un trabajo más a evaluar cuya entrega será obligatoria, en caso de no entregarlo o no tenerlo completo, no se hará media, ni se sumará el porcentaje correspondiente.
- También el **trabajo diario**, la asistencia a clase, la actitud, participación y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que quedará reflejado en las notas.

Los criterios de calificación serán los siguientes:

EVALUACIÓN	UT	% FINAL	PRUEBAS TEÓRICAS (%)	PRUEBAS PRÁCTICAS (%)	TRABAJO (%)	ACTITUD Y PARTICIPACIÓN (%)
Primera	UT1	5	30	40	10	20
	UT2	5	30	40	10	20
	UT3	5	30	40	10	20
	UT4	20	30	40	10	20
Segunda	UT5	20	30	40	10	20
	UT6	20	30	40	10	20
	UT7	20	30	40	10	20
Tercera	UT8 Y RECUPER.	5	30	40	10	20
TOTAL		100				

La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10. Para la superación de cada una de las evaluaciones trimestrales del módulo es necesario tener un 5 de nota media.

La nota en cada uno de los apartados deberá ser igual o superior a cuatro puntos para poder proceder a la obtención de la nota total en cada evaluación, en caso contrario, dicha evaluación no se considerará superada, y la nota que aparecerá en el boletín será aquella que impida calcular la nota media para la evaluación.

El cálculo de la **calificación final** a principios del mes de JUNIO se obtendrá tras el cálculo de cada uno de los % asociados a cada RA de cada evaluación. Se considera aprobado si la nota media es igual o superior a 5.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.



Observaciones:

Los exámenes se realizarán en una fecha previamente establecida. Aquellos alumnos que no se presenten a un examen parcial deberán realizar la recuperación en el examen trimestral. Si no se realiza el trimestral, irán a examen final.

Excepcionalmente, para aquellos alumnos que no hayan podido presentarse al examen escrito por causa justificable documentalmente, se realizará una prueba escrita en otra fecha.

El alumno que, en las pruebas realizadas a lo largo del curso, sea pillado copiando, independientemente del método usado para copiar, tendrá que examinarse de todo el temario en la convocatoria final ordinaria o extraordinaria de junio.

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de 165 horas, por lo tanto, el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es de:

34	FALTAS (20%)

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles (marcados con un asterisco en el apartado 3). La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que el profesor considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación, así mismo, realizará las siguientes pruebas utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación (%)
Parte teórica	40
Parte práctica	40
Trabajo	20
TOTAL	100%

La **calificación final** se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.



7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso, así como el cuaderno personal cumplimentado.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica	40
Prueba práctica	40
Trabajos	20
Total	100%

La **calificación final** se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES.

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

1. El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
2. Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
3. Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR.

ALUMNOS DE SEGUNDO CON MODULO DE 1º PENDIENTE	No hay ninguno con esta materia pendiente, por lo que durante este curso no procede plan de recuperación.



7.3. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO DE PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	3035
	Módulo Profesional	Procesos básicos de producción culinaria
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Título profesional básico en cocina y restauración
	Grado y Nivel	Básico
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	Alfredo Lana López
Distribución horaria	Curso	1º
	Horas totales	240
	Horas semanales	7
Tipología de módulo	Asociado a las UC	UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.
	Transversal	No
Síntesis del módulo	Este módulo permite la realización de las operaciones básicas de preparación de elaboraciones sencillas dentro del ámbito de la producción en cocina y su acabado y presentación final, así como la asistencia en el proceso de elaboraciones más complejas.	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN LA EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero son:

R.A	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1 Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.	10%	90%
R.A. 2 Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	10%	90%
R.A. 3 Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	10%	90%
R.A. 4 Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	10%	90%
R.A. 5 Realiza acabados y presentaciones sencillas relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.	10%	90%
R.A. 6 Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.	10%	90%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1. TÉCNICAS ELEMENTALES DE COCCIÓN	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 1 Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
a), b), c), d)	b), d), c), d), o)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Términos y técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones *	Se ha interpretado la terminología profesional relacionada
Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas *	Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción
Medidas de prevención de riesgos laborales	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria y de prevención de riesgos laborales

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

UT 2. ELABORACIONES BÁSICAS DEL PROCESO CULINARIO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 2 Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
a), c), d)	a), b), c), o)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones	Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.	Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
Normativa higiénico-sanitaria	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.

UT 3. ELABORACIONES CULINARIAS SENCILLAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 3 Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
c), d), e)	d), e), o)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas , entre otros. Descripción. Interpretación de la información contenida.*	Se ha interpretado correctamente la información necesaria
Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.	Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.*	Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.



UT 4. GUARNICIONES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 4 Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
b), c), d), e)	d), e), f), o)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones. *	Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.
Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones. *	Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones . *	Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
Normativa higiénico-sanitaria	Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

UT 5. ELABORACIONES BÁSICAS DEL PROCESO CULINARIO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 5 Realiza acabados y presentaciones sencillas relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
b), d), e), g)	e), f), h), o)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
Normas de decoración y presentación. *	Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados. *	Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
Normativa higiénico-sanitaria	Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

UT 6. ASISTENCIA A LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA COMPLEJOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 6 Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
b), c), d), e), g), h), i), j)	i), j), k), l), n), o)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
El servicio en cocina.	Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place. *	Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio. *	Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
Tareas de finalización del servicio.	Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.
Normativa higiénico-sanitaria	Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
Medidas de prevención de riesgos laborales	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

La organización de estas enseñanzas tendrá carácter flexible para adaptarse a las distintas situaciones presentadas por los alumnos y las alumnas. La metodología de estas enseñanzas tendrá carácter globalizador.

La metodología empleada se adaptará a las necesidades de los alumnos y las alumnas y a la adquisición progresiva de las competencias del aprendizaje permanente, para facilitar a cada alumno y alumna la transición hacia la vida activa y ciudadana y su continuidad en el sistema educativo.

Se fomentará el desarrollo de los valores inherentes al principio de igualdad de trato y no discriminación por cualquier condición o circunstancia personal o social, con particular atención a la igualdad efectiva entre hombres y mujeres, así como a la prevención de la violencia de género, y al respeto a los derechos de las personas con discapacidad.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza- aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:



- La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios de la cocina.
- Las fases del proceso de elaboración culinaria y los elementos básicos de ejecución
- La colaboración en el proceso de acabado del servicio
- Las buenas prácticas en el proceso de higienización de maquinaria, utillaje,
- Los riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad

Además de modelos expositivos-explicativos como las explicaciones magistrales (para la explicación clara y ordenada de los contenidos más teóricos), se aplicarán estrategias metodológicas de aprendizaje activas, (gamificación, aula invertida, aprendizaje cooperativo, etc), que favorecen el proceso de aprendizaje que los alumnos de los ciclos formativos de grado básico, estas estrategias permiten alcanzar las competencias profesionales y sitúan al alumno en una posición activa en la que se hace protagonista de su propio aprendizaje.

4.3. Metodología a través de las TICs

La integración de las TICs en el currículo, recogida en la Ley Orgánica de Educación de 2006, no solamente se plasma en el desarrollo del propio currículo, al hablar de las competencias básicas (Competencias para el Tratamiento de la Información y Competencia Digital), sino que también parece como un elemento más a desarrollar cuando se elaboren las Programaciones Didácticas.

Las programaciones didácticas, al menos, incluirán las estrategias de incorporación de las tecnologías de la información y la comunicación en el trabajo de aula. Es por ello por lo que resulta necesario seleccionar y secuenciar las competencias digitales que vamos a desarrollar con los alumnos en los diferentes módulos. Para

lo cual podemos integrar las Tics en el currículo, algunos ejemplos de aplicaciones del uso de las TIC'S que se pueden realizar en el módulo son:

- Se utilizarán procesadores de texto, hojas de cálculo y bases de datos en el intercambio de información teórico-práctica con el alumnado.
- Se realizarán presentaciones de contenidos a través de programas como Power Point y visualización de videos relacionados con los contenidos de cada unidad, aprovechando herramientas como YouTube.
- Comunicación unipersonal y trabajo colaborativo en redes, a través de internet, correos, blogs, nube,
- Se compartirán contenidos relacionados con el módulo y las actividades a realizar por los alumnos a través de aplicaciones como Google Drive y las facilitadas por la Consejería de Educación: correo@educa.jcyl.es y Teams, principalmente.
- Se realizarán publicaciones en la página web del departamento.
- Realización de cuestionarios de repaso de actividades, como Kahoot, Quizzi o Edpuzzle.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

TÍTULO	PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA
AUTOR / ES	CARLA DOMINGUEZ JIMENEZ
EDITORIAL	EDITEX
ISBN	978-84-1134-938-3

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. Pantalla digital. Software de aplicación.
Taller de cocina	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias solicitadas por el profesor.
- Uniforme completo: gorro de seta blanco, chaquetilla blanca cruzada de manga larga, pantalón negro, delantal de peto, zapatos de cocinero, un paño.
- Utillaje: Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, funda de cuchillos.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
Primera evaluación	UT.1	30
	UT.2	30
	UT.3	30
Segunda evaluación	UT.4	30
	UT.5	30
Tercera evaluación	UT 6 Repaso UT1. UT2, UT3, UT4, UT5, UT6	60

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

La evaluación de los alumnos y las alumnas de los ciclos de formación profesional básica tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitirá orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas y se realizará por módulos profesionales.

Los alumnos y las alumnas matriculados en un centro tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de



evaluación únicamente en dos convocatorias. Los alumnos y las alumnas, sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.

7.1. EVALUACIÓN INICIAL (solamente en Grado Básico)

- Se realizará en el mes de septiembre (24 y 26 de septiembre)
- Será cualitativa, sin calificaciones numéricas. Se comunicará informe a los alumnos o padres si se considera necesario.

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

Primer curso:
Todos los módulos de primer curso en un año académico tienen tres evaluaciones trimestrales, y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (<i>ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León</i>)
La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre
La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de marzo
La tercera evaluación trimestral coincidirá con la primera evaluación final, y PRIMERA CONVOCATORIA en primer curso, que será en el mes de JUNIO.
La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de JUNIO.

En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas, técnicas y transversales.

Para calificar al alumno durante la evaluación trimestral, utilizaremos **instrumentos de evaluación** como pruebas prácticas, pruebas teóricas y trabajos de investigación y desarrollo, ligados a los distintos criterios de evaluación que posee cada unidad de trabajo. Aplicaremos el % correspondiente a cada resultado de aprendizaje señalado en el apartado 3.

En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas, técnicas y transversales. Aplicaremos el % correspondiente a cada resultado de aprendizaje señalado en el apartado 3.

Para calificar al alumno durante la evaluación trimestral, utilizaremos instrumentos de evaluación como:

- Pruebas prácticas: Realización de una serie de prácticas a lo largo del trimestre, con una puntuación de 0 a 10. Se valorarán mediante rúbricas aspectos como conocimientos técnicos, destrezas y habilidades en la ejecución de cada práctica. Se tendrán en cuenta aspectos como: uniformidad y aseo personal, limpieza y orden de las instalaciones, correcta compostura, destreza y habilidad manual, participación activa en las tareas encomendadas, tiempo empleado, trabajo en equipo. Si el profesor lo considera oportuno, se podrá realizar un examen trimestral, previa información a los alumnos.
- Pruebas teóricas: Pruebas escritas que incluirán preguntas de tipo test, preguntas cortas, reconocimiento de imágenes y resolución de supuestos prácticos. Con una puntuación de 0 a 10. Se realiza media con otras pruebas teóricas una calificación igual o superior a 4.
- Trabajos de investigación y desarrollo, ligados a los distintos criterios de evaluación que posee cada unidad de trabajo. El cuaderno individual del alumno será considerado como un trabajo más a evaluar cuya entrega será obligatoria, en caso de no entregarlo o no tenerlo completo, no se hará media, ni se sumará el porcentaje correspondiente.
- También el trabajo diario, la asistencia a clase, la actitud, participación y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que quedará reflejado en las notas.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

También el **trabajo diario**, la actitud, asistencia, puntualidad, participación y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que debe quedar reflejado en las notas.

El **cuaderno individual** del alumno será considerado como un trabajo más a evaluar, en caso de no entregarlo o no tenerlo completo, no se sumará el porcentaje correspondiente.

Los criterios de calificación serán los siguientes:

EVALUACIÓN	UT	%	PRUEBAS TEÓRICAS (%)	PRUEBAS PRÁCTICAS (%)	TRABAJO (%)	ACTITUD Y PARTICIPACIÓN (%)
1ª	UT1	20	30	40	10	20
	UT2	20	30	40	10	20
	UT3	20	30	40	10	20
2ª	UT4	20	30	40	10	20
	UT5	10	30	40	10	20
3ª	UT6 RECUPER.	10	30	40	10	20
TOTAL		100				

La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10. Para la superación de cada una de las evaluaciones trimestrales del módulo es necesario obtener un 5.

El cálculo de la **calificación final** a principios del mes de JUNIO, se obtendrá de la media ponderada entre las notas de cada evaluación.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará a partir del 0,5 de la parte decimal de la nota.

Observaciones:

Los exámenes se realizarán en una fecha previamente establecida. Aquellos alumnos que no se presenten a un examen parcial deberán realizar la recuperación en el examen trimestral. Si no se realiza el trimestral, irán a examen final.

Excepcionalmente, para aquellos alumnos que no hayan podido presentarse por causa justificable documentalmente, se realizará una prueba escrita en otra fecha.

El alumno que, en las pruebas realizadas a lo largo del curso, sea pillado copiando, independientemente del método usado para copiar, tendrá que examinarse de todo el temario en la convocatoria final ordinaria o extraordinaria de junio.

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de 240 horas, por lo tanto, el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es de:

48	FALTAS 20%

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles (marcados con un asterisco en el apartado 3). La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.



Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que el profesor considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación, así mismo, realizará las siguientes pruebas utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación
Parte teórica	40
Parte práctica	40
Trabajo (cuaderno de clase)	20
TOTAL	100%

La **calificación final** se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará a partir del 0,5 de la parte decimal de la nota.

7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso, así como el cuaderno personal cumplimentado.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Parte teórica	40
Parte práctica	40
Trabajo (cuaderno de clase)	20
Total	100%

La **calificación final** se obtendrá de realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará a partir del 0,5 de la parte decimal de la nota.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:



1. El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
2. Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
3. Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR.

ALUMNOS DE SEGUNDO
CON MODULO DE 1º
PENDIENTE

No hay ninguno con esta materia pendiente, por lo que durante este curso no procede plan de recuperación.



7.4. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO DE APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	3036
	Módulo Profesional	APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Título profesional básico en cocina y restauración
	Grado y Nivel	Básico
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	María Concepción Jambrina Leal
Distribución horaria	Curso	1º
	Horas totales	99 horas
	Horas semanales	3
Tipología de módulo	Asociado a las UC	UCO255_1
	Transversal	No
Síntesis del módulo	De acuerdo con la ORDEN EDU/516/2014, de 18 de junio, por la que se establece el currículo correspondiente al título profesional básico en Cocina y Restauración en la Comunidad de Castilla y León (en el apartado Orientaciones pedagógicas y metodológicas) se indica: <i>Este módulo contiene la formación necesaria para el conocimiento, la valoración</i>	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	y la aplicación de las normas higiénico sanitarias y de protección medioambiental, las relacionadas con los espacios de producción, el equipamiento, las materias primas y los manipuladores de alimentos, así como la recepción de las materias primas, la caracterización de éstas y su conservación. Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre: - La limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones, los procedimientos, legislación y peligros asociados a éstos. - Las buenas prácticas higiénicas, la normativa general de higiene aplicable a la actividad y las alteraciones y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores. - Guías de Prácticas Correctas de Higiene y la aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos. - Reducción de consumos de impacto ambiental, recogida de residuos, reutilización y reciclado. - La recepción, almacenaje y conservación de materias primas en cocina. - Los riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero son

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	10%	90%
R.A. 2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	10%	90%
R.A. 3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	10%	90%
R.A. 4 Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	10%	90%
R.A. 5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	10%	90%
R.A. 6. 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.	10%	90%
R.A. 7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.	10%	90%
TOTAL	100 %	



3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIONES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A.1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos (15%)

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
a), b)	a), b)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
Conceptos y niveles de limpieza (*)	Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
Procesos y productos de limpieza (*)	Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo. 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).
Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones. (*)	Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados. (*)	Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas. Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

Observaciones:

El desarrollo de la presente unidad de trabajo es fundamental en este módulo y tiene los siguientes objetivos:

Objetivos generales

- Conocer los sistemas y métodos de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos, así como los productos adecuados a cada tipo de herramientas o superficie.
- Aplicar correctamente los diferentes sistemas y métodos de limpieza de equipos, máquinas, útiles e instalaciones.
- Identificar las causas que pueden provocar la aparición de plagas y conocer las medidas preventivas para evitarlas



- Tener en cuenta los aspectos necesarios a la hora de describir un plan de control de plagas
- Aplicar correctamente los diferentes sistemas y métodos de limpieza de equipos, máquinas, útiles e instalaciones

Objetivos específicos

- Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- Evaluar las consecuencias de una limpieza/ desinfección inadecuadas para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores.
- Describir los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D) y los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- Reconocer los tratamientos de desratización y desinsectación (DD).
- Describir los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- Clasificar los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DD y sus condiciones de empleo.
- Evaluar los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DD.

Los contenidos mínimos propuestos para esta unidad de trabajo se concretizan y organizan en los siguientes puntos:

- Normativa sobre limpieza de instalaciones y equipos. Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones. Condiciones higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento.
- Suciedad, limpieza, desinfección, higienización, saneamiento y esterilización: conceptos y diferencias
- Tipos de suciedad y niveles de limpieza.
- El proceso de limpieza. Diagrama de Sinner y factores de influencia.
- Detergentes, desinfectantes y esterilizantes.
- Implantación del Plan de limpieza y desinfección (Que, cuando, donde, por qué quien, y cómo). Fases y documentos.
- Control de plagas: desinsectación y desratización. Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados

Desde el punto de vista procedimental se incidirá en la identificación de los diferentes tipos de suciedad, la selección de los diferentes productos de limpieza y desinfección en función de las necesidades, la ejecución de operaciones de limpieza conforme a las especificaciones cada equipo y tipo de producto empleado, la evaluación de consecuencias para la inocuidad de los productos alimentarios y la seguridad de los consumidores/as, la programación adecuada de los procedimientos y frecuencias de limpieza y desinfección (L+D), la evaluación de los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DD y el establecimiento de los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos. Asimismo, se valorará el rigor en la limpieza y desinfección, el respeto por las normas de utilización de los productos de limpieza y desinfección y la responsabilidad con el trabajo que se desarrolla.

Para el desarrollo de los distintos contenidos se hará uso del sistema productivo existente en la escuela y se analizarán los programas y normas de limpieza, los sistemas APPCC y los manuales de buenas prácticas ambientales implantados en la escuela, complementándolos cuando sea necesario y teniendo en cuenta siempre los posibles lugares de trabajo del entorno geográfico en que el alumnado pueda trabajar en un futuro.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

UT 2. BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A.2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos (15%)	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
i), k), m)	a), b), g)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Normativa general de higiene aplicable a la actividad.	Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
Limpieza y desinfección.*	Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)	Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos
Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características.	Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.	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.
Observaciones: El desarrollo de la presente unidad de trabajo es fundamental en este módulo y tiene los siguientes objetivos: Objetivos generales - Identificar las normas de seguridad e higiene aplicables a los locales, a las instalaciones y a la gestión de productos. - Identificar los riesgos y las causas que pueden provocar intoxicaciones alimentarias y aprender a evitarlas. Objetivos específicos • Reconocer las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas. • Identificar los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención. • Identificar las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. • Reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos. Enumerar las enfermedades de obligada declaración. • Reconocer la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. • Identificar los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador. Los contenidos mínimos propuestos para esta unidad de trabajo se concretizan y organizan en los siguientes puntos: - Higiene alimentaria y contaminación cruzada: Inocuidad, seguridad y salubridad. Principios de protección, prevención y destrucción - Buenas prácticas higiénicas (GBPH). Higiene personal, hábitos y salud del manipulador: Manos y piel. Lavado de manos. Nariz, boca y oídos. Cortes y heridas. Joyas y objetos personales. Ropa de trabajo. Uso de paños de cocina - Buenas prácticas en la manipulación y elaboración. Sistemas de autocontrol APPCC. Fundamentos del APPCC: Conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. Fases del APPCC: Recepción y almacenamiento, manipulación, descongelación, preparación de alimentos crudos y elaborados, conservación y	



postpreparado, transporte y distribución, exposición y servicio. Trazabilidad y seguridad alimentaria. Parámetros asociados al control de los puntos críticos de control. Normas voluntarias implantadas en el sector alimentario. Sistema de documentación y control

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad

Desde el punto de vista procedimental se incidirá en el análisis de los comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos, la identificación y valoración de los puntos de control críticos en distintos procesos de elaboración, la cumplimentación de los registros asociados al sistema realizando el seguimiento desde el trazado origen, siguiendo las etapas del proceso, hasta el destino del alimento. Asimismo, se valorará el mantenimiento de una higiene personal adecuada, el rigor en la uniformidad y pulcritud de la vestimenta, la actitud responsable ante estados infecciosos u otros tipos de situaciones que condicionen una manipulación correcta de alimentos, la asunción de hábitos correctos, la iniciativa a la hora de solucionar problemas de contaminación de alimentos y el rigor durante el control de los puntos de control crítico (PCC).

Para el desarrollo de los distintos contenidos se hará uso del sistema productivo existente en la escuela y se analizarán los programas y normas de limpieza, los sistemas APPCC y los manuales de buenas prácticas ambientales implantados en la escuela, complementándolos cuando sea necesario y teniendo en cuenta siempre los posibles lugares de trabajo del entorno geográfico en que el alumnado pueda trabajar en un futuro.

UT 3. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 3 Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos (25%)

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
b), f)	a),d),h)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Normativa general de manipulación de alimentos*	Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.	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
Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.*	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
Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.	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.



Observaciones:

El desarrollo de la presente unidad de trabajo es fundamental en este módulo y tiene los siguientes objetivos:

Objetivos generales

- Identificar las normas de seguridad e higiene aplicables a los locales y a las instalaciones, gestión de productos y actitud de los manipuladores.
 - Observar las normas y las actitudes que debe cumplir un manipulador de alimentos en el ejercicio de su actividad.
 - Identificar los riesgos y las causas que pueden provocar intoxicaciones alimentarias y aprender a evitarlas
- Reconocer las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación.

Objetivos específicos

- Clasificar y describir los principales peligros sanitarios de origen alimentario relacionándolos con los agentes causantes.
- Valorar la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- Describir las principales alteraciones de los alimentos.
- Relacionar los diferentes métodos de conservación de alimentos con los factores que afectan al crecimiento bacteriano
- Evitar el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- Identificar alergias e intolerancias alimentarias.
- Evitar la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- Reconocer los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

Los contenidos mínimos propuestos para esta unidad de trabajo se concretizan y organizan en los siguientes puntos:

- Alteración y contaminación de los alimentos. Alteraciones físicas. Alteraciones químicas: Enranciamiento, oxidación, etc. Alteraciones biológicas: Factores que favorecen el crecimiento bacteriano (temperatura, acidez, humedad, composición y tiempo) y su relación con la conservación de alimentos
- Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA's). Clasificación, etiología, sintomatología y prevención. Factores que influyen en la gravedad de una ETA (agente, dosis, estado fisiológico). ETA's de declaración obligatoria (EDO). Intoxicaciones. Infecciones. Toxiinfecciones. Parasitosis. Virosis
- Requisitos de los manipuladores de alimentos: Normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación y riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación
- Procedimientos de actuación ante alertas alimentarias

Desde el punto de vista procedimental se incidirá en la valoración de la repercusión de una inadecuada manipulación de alimentos en la salud, la evitación del contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados y la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.

Asimismo, se valorará la asunción de hábitos correctos en la manipulación de alimentos, la iniciativa a la hora de solucionar problemas de contaminación y la actitud responsable durante la manipulación.

Para el desarrollo de los distintos contenidos se hará uso del sistema productivo existente en la escuela y se analizarán los programas y normas de limpieza, los sistemas APPCC y los manuales de buenas prácticas ambientales implantados en la escuela, complementándolos cuando sea necesario y teniendo en cuenta siempre los posibles lugares de trabajo del entorno geográfico en que el alumnado pueda trabajar en un futuro.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

UT 4. BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES EN HOSTELERÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A.4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados. (7,5%)

R.A.5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental (7,5%)

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
n), x)	m),n)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.	Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca
Metodologías para la reducción del consumo de los recursos	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
Legislación ambiental.	Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.*	Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.
Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.*	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
Observaciones:	



Los contenidos de sensibilización medioambiental¹ se abordan en una unidad (UT4) que se tratarán de forma transversal en todo el módulo, agrupando conocimientos en un único bloque.

Objetivos generales

- Conocer los tipos de emisiones y residuos que generan las actividades de hostelería.
- Saber las medidas que hay que adoptar para la reducción de residuos
- Identificar los residuos generados en la actividad hostelera y clasificarlos para su tratamiento y su reciclado.

Objetivos específicos

- Limitar el consumo innecesario de todo tipo de recursos
- Relacionar el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- Definir las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- Describir las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- Reconocer aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- Caracterizar las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y en las empresas de restauración.
- Identificar las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.
- Identificar y clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- Reconocer los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por el sector alimentario.
- Describir las técnicas de recogida, selección, clasificación, eliminación o depuración de residuos y vertidos.
- Reconocer los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- Clasificar por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.

Identificar las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Los contenidos mínimos propuestos para esta unidad de trabajo se concretizan y organizan en los siguientes puntos:

- Conceptos básicos: Buenas prácticas ambientales (BPA), contaminación, desarrollo sostenible, residuo, recurso, impacto ambiental, emisión y emisores, punto limpio, sistema de gestión ambiental, política ambiental, CFC (clorofluorocarbonos), subproducto.
- Impacto ambiental y guías de buenas prácticas ambientales (BPA) en hostelería
- Impacto por insumos (consumo de recursos) y BPA en el desarrollo de la actividad: Acopio de materias primas, Conservación, Cocinado, Limpieza, Residuos, Electrodomésticos, Iluminación, lavado y planchado, servicios higiénicos, ventilación y climatización, menaje y espacio.
- Impacto por emisiones y residuos: Clasificación, tipos (origen, estado y necesidad de reciclaje) y gestión (depuración o tratamiento). Efectos ambientales de los residuos originados por la industria alimentaria.
- Prácticas ambientales incorrectas: No-conformidades y acciones correctivas relacionadas al consumo de recursos, contaminación y residuos y gestión de espacios
- Decálogo de prácticas ambientales correctas
- Legislación ambiental

Desde el punto de vista procedimental se incidirá en el establecimiento de la relación entre el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca, el desarrollo de metodologías que permiten el ahorro de energía y recursos, el establecimiento de técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos, el control de los parámetros que posibilitan el control ambiental en los

¹Se unifican los resultados de aprendizaje 4 (Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados) y 5 (Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental) y criterios de evaluación correspondientes tal y como indicados en el RD 127/2014.



procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y el establecimiento de medidas para la protección ambiental. Asimismo, se valorará el respeto por el medio ambiente, la sensibilización respecto a un uso correcto de equipos y medios evitando consumos y desgastes innecesarios, la recogida selectiva de residuos y la iniciativa en el establecimiento de medidas para una menor generación de residuos.

Para el desarrollo de los distintos contenidos se hará uso del sistema productivo existente en la escuela y se analizarán los programas y normas de limpieza, los sistemas APPCC y los manuales de buenas prácticas ambientales implantados.

UT5. ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE GÉNEROS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 6 Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas (15%)

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
b), c), f)	a), b), d), g)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Sistemas y métodos	Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método
Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.*	Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos
Equipos asociados a cada método.	Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos
Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.*	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

Observaciones:

El desarrollo de la presente unidad de trabajo tiene los siguientes objetivos:

Objetivos generales

- Conocer y realizar las tareas de conservación de los productos culinarios en las distintas fases de los procesos productivos en cocina.
- Establecer los criterios de clasificación de productos y sus necesidades de conservación.
- Identificar los sistemas o los métodos de conservación de los productos.
- Asociar los sistemas o los métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos

Objetivos específicos

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



- Identificar y relacionar las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
- Ejecutar las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
- Determinar los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Los contenidos mínimos propuestos para esta unidad de trabajo se concretizan y organizan en los siguientes puntos:

- Introducción al envasado y conservación de géneros. Objetivos y funciones, antecedentes y evolución histórica.
- Fundamentos físico-químicos de los métodos de conservación de alimentos. Clasificación, características, equipamiento, procedimientos, ventajas e inconvenientes, puntos clave.
 - Métodos basados en las variaciones de temperatura y humedad. Conservación por frío: frío positivo (refrigeración) y negativo (congelación). Conservación por calor: Escaldado, cocción, pasteurización y esterilización. Modificación del contenido en agua: Deshidratación por calor, liofilización y concentración
 - Métodos químicos con modificación de las propiedades sensoriales. Modificación por presión osmótica: Adición de sales (salazón y curado) y azúcares (glaseado, mermeladas, compotas y confituras). Modificación por adición de grasas: Impermeabilización. Modificación del pH con ácidos y/o alcoholes: Adobos, escabeches, marinadas y encurtidos. Modificación por productos químicos: ahumado frío y caliente. Modificación por fermentación: alcohólica, acética y butírica
 - Métodos químicos sin modificación de propiedades sensoriales. Adición de conservantes
 - Nuevas tecnologías: Altas presiones. Envasado al vacío y con atmosferas protectoras. Campos eléctricos y magnéticos. Pulsos luminosos. Radiaciones (ionizantes y no ionizantes).
 - Envases, envasado y almacenamiento

Desde el punto de vista procedimental se incidirá en la descripción, análisis y ejecución de sistemas y métodos de envasado y conservación. Asimismo, se valorará el orden y limpieza en los procesos de conservación de géneros, el cumplimiento de la norma higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental, así como el comportamiento responsable con el aprovechamiento alimentario.

UT 6. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS. ECONOMATO Y BODEGA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 7 Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento (15%)

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
b), f),	a),g)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Materias primas	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.
Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.*	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
Categorías comerciales y etiquetados.	Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas
Medidas de prevención de riesgos laborales.	Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo
Legislación higiénico-sanitaria.	Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza

Observaciones:

El inicio del itinerario lectivo por la presente unidad de trabajo se justifica y está condicionado por la necesidad de acometer con urgencia la recepción de géneros, responsabilidad atribuida por la dirección y Jefatura de Estudios del Centro Educativo, cuestión que supone la iniciación de las aulas taller de forma casi inmediata. Tiene los siguientes objetivos:

Objetivos generales

- Recepcionar materias primas conociendo las zonas de descarga, así como las fases de dicho proceso siendo capaz de distribuirlas siguiendo el preceptivo control documental y ajustándose a la legislación higiénico-sanitaria.
- Reconocer las materias primas, sus características, sus presentaciones comerciales y sus necesidades de conservación.

Objetivos específicos

- Identificar las normas de las prácticas correctas de higiene en la recepción y el almacenaje de las materias primas.
- Reconocer las materias primas, sus características y sus presentaciones comerciales.
- Identificar los datos del etiquetado de las materias primas.
- Conocer los distintivos de calidad en las materias primas.
- Reconocer los tipos de documentos asociados al acopio.
- Interpretar la información.
- Rellenar la hoja de solicitud.
- Comprobar la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

Los contenidos mínimos propuestos para esta unidad de trabajo se concretizan y organizan en los siguientes puntos:

- Materias primas. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones. Categorías y presentaciones comerciales.
- Identificación y etiquetado de los productos alimentarios. Distintivos de calidad en la industria alimentaria
- Medidas de prevención y seguridad. Condiciones específicas de almacenamiento para géneros perecederos y no perecederos. Control higiénico sanitario
- Economato y bodega: Características y funciones (control de mercancía, trato con proveedores, valoración de existencias). Equipamiento del economato y bodega (almacenes refrigerados y no refrigerados)
- Recepción de géneros. Operaciones y comprobaciones en la recepción de géneros
- Condiciones de almacenamiento. Normas básicas y específicas para congelados, perecederos y no perecederos.
- Gestión en la recepción y almacenaje: Fichas de control de temperaturas y control semanal
- Gestión y valoración de mercancías. Rotación óptima de géneros: stocks mínimo, máximo, operativo, de seguridad. Métodos de valoración de almacén: FIFO, LIFO y PMP.



- Inventario físico e inventario permanente. La informatización del economato. Programas de gestión de almacén
- Registros documentales asociados al almacén: hoja de pedidos, albaranes de entrega, hoja de estado de recepción, entradas /salidas, control de stocks, órdenes de compra, facturación

Desde el punto de vista procedimental se incidirá en la deducción de necesidades de acopio de materias primas según el análisis de la documentación asociada a la producción, el desarrollo del sistema de recepción de géneros, la realización del acopio de materias primas utilizando la documentación requerida y comprobando la mercancía recibida y la solicitada en cantidades y calidades de los productos, la cumplimentación de la documentación específica, la utilización correcta de los medios ofimáticos disponibles, la conservación y almacenamiento de las materias primas acorde a sus características y a las prioridades de consumo, el establecimiento de unas buenas prácticas de rotación para evitar el deterioro de géneros, la selección de proveedores y la Valoración de las salidas de mercancías del almacén por los criterios FIFO y PMP.

Asimismo, se valorará el orden y limpieza en la recepción de materias primas, la actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la recepción de materias primas, el rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental y la participación activa en la recepción de géneros.

Para el desarrollo de los distintos contenidos se hará uso del sistema productivo existente en la escuela y se analizarán los programas y normas de limpieza, los sistemas APPCC y los manuales de buenas prácticas ambientales implantados en la escuela, complementándolos cuando sea necesario y teniendo en cuenta siempre los posibles lugares de trabajo del entorno geográfico en que el alumnado pueda trabajar en un futuro.

Esta unidad se impartirá de forma paralela a la UT1 (materias primas) del módulo 3034 Técnicas elementales de preelaboración, de forma que se puedan repartir y coordinar los contenidos.

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

Entendiendo la educación como un **proceso constructivo**, la actitud que mantienen profesor y alumno debe permitir el **aprendizaje significativo**. En consecuencia, **el alumno debe ser motor de su propio proceso de aprendizaje ejerciendo el profesor el papel de guía** al poner en contacto los conocimientos y las experiencias previas del alumno con los nuevos conocimientos. Por esta razón, se adoptará una **metodología activa con un enfoque globalizador** (atendiendo a aspectos como clima de participación e integración del alumnado en el proceso de aprendizaje) recogiendo los contenidos en propuestas concretas enmarcadas en un determinado contexto, favoreciendo así su asociación y su integración.

A mi entender, todo planteamiento metodológico para la Formación Profesional específica y de especialización, debe estar orientado a favorecer la integración de conocimientos/contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, así como el desarrollo de las capacidades de autoaprendizaje y trabajo en equipo. La metodología didáctica debe adaptarse no sólo a las *peculiaridades colectivas del grupo-clase*, sino también a las *singularidades individuales* de cada alumno/a de acuerdo con el principio de desarrollo de la actividad educativa relativo a la formación personalizada. Dicha metodología estará fundamentada en los siguientes principios:

- Desarrollar su **autoaprendizaje**.
- Reforzar las **capacidades** directamente vinculadas al perfil profesional.
- Potenciar el **trabajo en equipo**.
- Favorecer la **integración** de la teoría y la práctica (qué es esto, porqué lo tengo que aprender, para qué me sirve, cómo lo tengo que hacer, cómo puedo mejorar).
- **Vincular la formación** en el centro educativo (mediante la asunción de “*roles profesionales*”) con la formación práctica en centros de trabajo.



- **Favorecer la polivalencia** que precisa la evolución de la competencia y los cambios del entorno profesional.
- Facilitar su **adaptación** a las necesidades y disponibilidades del entorno socio-productivo.
- Desarrollar la **iniciativa y autonomía personales** para que puedan emprender (individual y colectivamente) tareas y proyectos de inserción profesional.
- Estimular el **autoconcepto y la autoestima** del alumno para una mejor valoración de sí mismo y de sus capacidades personales y profesionales.

La metodología didáctica que programe y aplique el profesorado en el marco correspondiente (Proyecto curricular de centro, programación didáctica del ciclo formativo y de la programación de aula de su actividad docente) estará orientada a promover en los alumnos/as su **participación activa y responsable** en los procesos de enseñanza-aprendizaje, de forma que se desarrolle su capacidad de autonomía y responsabilidad personal, de creciente importancia en el ámbito profesional. Con este enfoque metodológico el profesorado debe:

- **Evitar** la presentación de soluciones únicas y exclusivas a los problemas o situaciones planteadas, que restan al alumnado la posibilidad del descubrimiento propio.
- **Fomentar** la colaboración de los alumnos en la propuesta de actividades que se programen para trabajar los distintos contenidos, que deben ser desarrollados, a ser posible, de forma deductiva, es decir, *desde lo abstracto a lo concreto, de lo general a lo específico, de lo complejo a lo simple*. De esta forma es posible contribuir a su integración profesional, pues sabrán intervenir activamente en procesos de decisión compartida de forma creativa y positiva, desarrollando un espíritu crítico constructivo y aportando soluciones alternativas.

Al ser el alumnado quien construye su propio aprendizaje, el profesor/a actuará como guía y mediador para facilitar la cimentación de capacidades nuevas sobre la base de las ya adquiridas. Por esta razón y en todo caso, la misión del profesorado, además de fundamentalmente orientarse a facilitar la adquisición de una serie de conocimientos, habilidades cognitivas, destrezas manuales y actitudes relativas a la competencia profesional (a la que el presente currículo está vinculado), también debe asistir al descubrimiento de las capacidades potenciales relacionadas con las ocupaciones implicadas en el perfil profesional, reforzando y motivando la adquisición de nuevos hábitos de trabajo mediante:

- La visión global y coordinada de los procesos de creación de servicios (a los que está vinculada la competencia profesional del título), por medio de la necesaria integración de **conocimientos/contenidos científicos, tecnológicos y organizativos**.
- El progreso en la capacidad para formarse por sí mismos (buscatelavida.com), de modo que adquieran una **identidad y madurez profesionales motivadoras de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio** de las cualificaciones.
- El desarrollo de la capacidad para trabajar coordinadamente en equipo, por medio de **actividades de aprendizaje realizadas en grupo**, de forma puedan:
 - Mantener relaciones fluidas con sus compañeros
 - Colaborar en la consecución de los objetivos de grupo respetando el trabajo de los demás,
 - Participar en la organización y desarrollo de tareas colectivas
 - Cooperar en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros respetando las normas y métodos establecidos.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

Visto que los conceptos, técnicas, ideas, métodos y procedimientos indicados en el conjunto de UT's programadas en el presente módulo están (en la mayoría de los casos) íntimamente relacionados (e incluso con el resto de los módulos del curso), se estima oportuno trabajarlos de forma conjunta desde un enfoque interdisciplinar y aplicando el principio de progresividad en el aprendizaje, es decir, abordar de los contenidos más sencillos hacia los más complejos. En la medida de lo posible se procurará desarrollarlos en el aula taller de cocina y, siendo posible, en el horario de recepción de géneros.



El material didáctico consistirá básicamente en apuntes proporcionados por el docente que pueden complementarse con todo tipo de recursos audiovisuales.

Aunque la temporalización podría variar según su desarrollo, la secuencia de las aulas teóricas se plantea a tres niveles:

- **Procedimental:** Los contenidos han sido organizados en propuestas temáticas concretas enmarcadas en un determinado *argumento* para que el alumno sea capaz de *asociar* e *integrar* la información recogida en el material didáctico (sobre el cual trabaja directamente). El profesor procurará la motivación del alumnado fomentando la realización de preguntas y debates e incluso utilizando TIC's para enriquecer su conocimiento y mejorar la comprensión con apoyo de cualquier material audiovisual que considere oportuno (presentaciones powerpoint, vídeos, fotografías, etc.) y la pizarra digital. El alumno realizará las actividades propuestas (entre las que se incluye la preparación de las fichas/ tablas técnicas para las unidades prácticas (en el aula o en casa) para mejorar y completar la comprensión de los contenidos.
- **Expositivo:** La docente *amplia, analiza y explica* los contenidos teóricos y la preparación de las prácticas en un procedimiento organizado de tres fases:
 - Planteamiento de la *idea o concepto* con una adecuada definición introductoria (que es, de qué se trata lo que vamos a aprender).
 - *Contextualización* en el marco pertinente (geográfica, histórica, ambiental, porqué tengo que aprender esto, para qué me sirve, etc.).
 - *Proceso* de ejecución (cómo se hace, cuales son las etapas de elaboración, diagramas de flujo, etc.).
- **Deductivo:** Comprensión por parte del alumno de los contenidos estudiados, a partir de la relación de estos con el desarrollo posterior de actividades prácticas en el aula taller.

El desarrollo de los contenidos prácticos en este módulo, (desarrollados en el aula y en el taller), igualmente se plantea a tres niveles:

- **Procedimental:** El profesor expone brevemente las actividades prácticas a ejecutar, realizando un seguimiento exhaustivo del desarrollo de las mismas aclarando y corrigiendo aquellos aspectos que sean necesarios.
- **Expositivo:** Explicación de las tareas a realizar y desarrollo de su procedimiento lógico mediante diagramas de flujo
- **Deductivo:** Desarrollo de las actividades propuestas, a partir de los contenidos estudiados, así como de las explicaciones realizadas por el docente, que, en todo momento, orientará y ayudará al alumno en el desarrollo de cada práctica para la correcta consecución de la misma.

En síntesis, con una metodología *activa, participativa, motivadora, colaborativa, autónoma e individualizada*, el siguiente cuadro resume la metodología general que se aplicará a todo el módulo:

	EN EL AULA	EN EL TALLER
PROCEDIMENTAL	Explicación de los contenidos de cada unidad siguiendo apuntes preparados por el profesor. Utilización de las TIC, a la vez que se aclaran, amplían y explican contenidos leídos. Realización de preguntas debate de los conocimientos. Por parte del alumno se realizarán actividades (en el aula o en casa) para mejorar y completar la comprensión de los contenidos.	Explicación por parte del profesor de la actividad a realizar. Seguimiento del profesor de las actividades por parte del alumno, aclarando y corrigiendo aspectos que así considere necesarios.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

EXPOSITIVA	Explicación de los contenidos, así como la realización de actividades con los mismos.	Explicación de las actividades prácticas, así como la realización de las mismas.
DEDUCTIVA	Comprensión por parte del alumno de los contenidos estudiados a partir de la relación de estos con el desarrollo posterior de actividades y prácticas en el aula taller.	Desarrollo de actividades propuestas a partir de contenidos estudiados. Explicaciones previas del profesor y, siempre que el alumno lo necesite, se le orientará y ayudará en el desarrollo de sus actividades para la correcta finalización de la misma.

4.3. Metodología a través de las TICs

Las **Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC)** deben ser integradas en el currículo tal y como se recoge en la Ley Orgánica de Educación (LOE) de 2006, al hablar de las competencias básicas (Competencias para el Tratamiento de la Información y Competencia Digital). Además, las programaciones didácticas, al menos, incluirán las estrategias de incorporación de las tecnologías de la información y la comunicación en el trabajo de aula. En este sentido, serán manejadas al objeto de hacer más atractivos los contenidos, facilitar el aprendizaje y contribuir a la consecución de los objetivos planteados. En términos generales, en este módulo serán usadas básicamente como:

- **Un recurso de apoyo didáctico** para el profesor y el alumnado (por ejemplo, en las aulas expositivas mediante presentaciones de PowerPoint / Prezzi con pizarra electrónica, audiovisuales, etc.)
- **Una herramienta de intercambio de información con el alumnado fomentando el empleo de la plataforma Teams** mediante la creación de *equipos de trabajo* en los cuales poder compartir materiales y recursos didácticos diversos (apuntes, presentaciones de aula y textos, audiovisuales complementarios, recomendación de páginas web, etc.) así como fomentar el uso del correo electrónico (e incluso la misma plataforma) para el desarrollo de otras tareas, favoreciendo de este modo la resolución de cuestiones y dudas.

Algunos ejemplos de la aplicación de las TIC's en este módulo son:

- El uso de las aplicaciones facilitadas por la Consejería de Educación (correo @educa.jcyl.es y Teams, principalmente) y Google Drive para compartir contenidos relacionados con el módulo y las actividades a realizar por parte del alumnado.
- La comunicación unipersonal y trabajo colaborativo en redes, a través de internet, correos, blogs, nube, etc.
- El empleo de procesadores de texto, hojas de cálculo y bases de datos en el intercambio de información teórico-práctica con el alumnado.
- La utilización de programas específicos para la gestión de inventarios y control de stocks
- La presentación de contenidos audiovisuales a través de aplicaciones como PowerPoint y la plataforma YouTube.

No obstante, y sin menoscabo de propiciar que el alumnado adquiera (la tan necesaria en nuestros días) **competencia digital** (buscar, obtener, procesar, comunicar información y transformarla en conocimiento), *en el caso de trabajar con adolescentes ésta deberá ser justamente dosificada*, en la medida que se trabaja con personas muchas veces obsesionadas con el manejo de ordenadores y móviles (con multitud de aplicaciones) y escasamente preocupadas con la *organización racional de sus ideas* (capacidad de comparar, discernir, razonar, deducir, organizarse y sintetizar mediante esquemas los conocimientos adquiridos). Siendo el caso, y por prudencia, en este módulo será priorizado el *“saludable ejercicio del pensar”* mediante los *instrumentos de siempre* (lápiz, goma de borrar y papel, pinturas de colores inclusive) para que puedan reflejar mejor su propia creatividad de aprendizaje.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

TÍTULO	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación
AUTOR / ES	Armendáriz Sanz, José Luis
EDITORIAL	Paraninfo
ISBN	978-84-283-3572-0

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. Pantalla digital. Software de aplicación.
Taller de cocina y office	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Tirador de cerveza. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias solicitadas por el profesor.
- Uniforme completo: gorro de seta blanco, chaquetilla blanca cruzada de manga larga, pantalón negro, delantal de peto, zapatos de cocinero, un paño.
- Utillaje: Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, funda de cuchillos.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

Según el **Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero** por el que se establece el título de Cocina y Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, para el módulo **3036 –Aprovisionamiento y control de materias primas e higiene en la manipulación** se concretan **75 horas lectivas**. No obstante, en el currículo regional (**ORDEN EDU/516/2014, de 18 de junio**, por la que se establece el currículo correspondiente al título profesional básico en Cocina y Restauración en la Comunidad de Castilla y León) se fijan **99 horas**.



No obstante, esta previsión de itinerario puede verse modificada por otras circunstancias como el propio calendario escolar 25/26, estando previstos *a priori* varios puentes lectivos (la Hispanidad en Octubre, los santos en Noviembre, la constitución en Diciembre y carnavales en Febrero), las vacaciones navideñas (20/12/25 al 07/01/26) y de Semana Santa (27/03/26 al 06/04/26) y otras fiestas no laborables (festividades locales), lo cual podría condicionar una merma de horario en función del día semanal asignado para su desarrollo (y que se especifica en el asignado por la Dirección y Jefatura de Estudios del propio Centro educativo).

Además, conviene matizar que, la temporalización anteriormente indicada en la tabla de la presente programación tiene un carácter *meramente orientativo y flexible*, en la medida en que el desarrollo previsto de cada UT podría *acortarse o alargarse* en virtud de otros importantes factores. Entre ellos cabe destacar, por un lado, el grado de conocimiento previo del alumnado y su capacidad para asimilar los contenidos del currículo, y, por otro, la necesaria, oportuna y conveniente coordinación de las prácticas con el resto del personal docente adscrito al curso.

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
Primera evaluación (Septiembre a Diciembre 2025)	UT6 : RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS 5 semanas, 15 periodos lectivos	15
	UT1 : LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 5 semanas, 15 periodos lectivos	15
Segunda evaluación	UT2 BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS 5 semanas, 15 periodos lectivos	15
	UT3: APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS 7 semanas, 21 periodos lectivos	21
Tercera evaluación	UT4: BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN HOSTELERÍA 2 semanas, 6 periodos lectivos	6
	UT5: ENVASADO Y CONSERVACIÓN 8 semanas, 24 periodos lectivos	24

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

7.1. EVALUACIÓN INICIAL (solamente en Grado Básico)

La evaluación Inicial o diagnóstica, se realizará al comienzo del curso durante el mes de Septiembre. Es *orientativa para el docente* (resultado no vinculante para nota), de carácter cualitativo (sin calificaciones numéricas) y tiene como finalidad proporcionar información sobre el grado de conocimientos previos del alumnado, en relación a los aspectos más relevantes del módulo. Ello objetiva la toma de decisiones sobre cuales necesitan mayor/menor desarrollo, es decir, adaptar las explicaciones al nivel medio del grupo, identificando además al alumnado al que le resulte difícil seguir el ritmo (por ser excesivo, o por aburrirse al conocerlo previamente). La evaluación inicial debe tener además una función motivadora, en la medida en que ayuda a conocer las posibilidades que ofrecen los nuevos aprendizajes. Se comunicará informe a los alumnos o padres si se considera necesario.



7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

Primer curso:
Todos los módulos de primer curso en un año académico tienen tres evaluaciones trimestrales, y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (<i>ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León</i>)
La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre
La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de marzo
La tercera evaluación trimestral coincidirá con la primera evaluación final, y PRIMERA CONVOCATORIA en primer curso, que será en el mes de JUNIO.
La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de JUNIO.

En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas (técnicas y transversales) y se aplicará el % correspondiente, a cada resultado de aprendizaje señalado en el apartado 3. Para calificar al alumno durante la evaluación trimestral (competencias estratégicas), utilizaremos **instrumentos de evaluación** como:

a) Competencias técnicas (Contenidos y procedimientos)

- **Pruebas teóricas (Contenidos):** Se realizarán pruebas teóricas de conocimientos basadas en los contenidos del currículo. A lo largo del curso se deben realizar exámenes parciales (al menos uno por unidad de trabajo). Las pruebas consistirán en preguntas cortas (tipo test) y resolución de supuestos prácticos (cuando proceda). Los criterios de calificación serán especificados en cada caso. La calificación se realizará mediante una nota (de 1 a 10) siendo necesario obtener un mínimo de 5 para superar el módulo en este apartado. Si las pruebas fueran tipo test la nota se debe calcular con decimales antes de aplicar los criterios de ponderación. En cada evaluación será necesario obtener una calificación igual o superior a 5. Habrá exámenes de recuperación de contenidos teóricos trimestrales, que se realizaran a la mayor brevedad posible (de preferencia en el mismo trimestre) en la fecha fijada por el profesor en consenso con los alumnos. En el caso de realizar más de una prueba en cada evaluación, la nota final se calculará como la media aritmética de todas las realizadas (siempre y cuando el alumno haya tenido calificaciones parciales superiores a 4). Asimismo, y, con carácter excepcional, se podrá realizar media con otras pruebas teóricas cuando se obtenga una calificación igual o superior a 4.
- **Ejercicios de autoevaluación (Exámenes no presenciales).** Tienen carácter obligatorio y su objetivo es múltiple. En primer lugar, forzarles a mantener constancia en sus rutinas de trabajo y hábitos de estudio. En segundo lugar, facilitar la preparación de los exámenes teóricos porque servirán como “*guía de estudio*” de lo que pueda ser planteado en el examen de conocimientos. De esta forma, el alumno está advertido (y debidamente orientado) con anticipación de lo “*que debe saber y cómo lo debe saber*” antes de enfrentarse a la prueba del folio en blanco. Estos ejercicios se harán en casa y con tiempo suficiente, pero si no se hacen, el alumno es consciente de que sus probabilidades de aprobar el examen teórico y práctico disminuirán de forma significativa. La entrega en fecha es preceptiva para presentarse al examen de conocimientos. Pueden ser de preguntas cortas o tipo test y los criterios de calificación serán especificados en cada caso (nota de 1 a 10 sin decimales para preguntas cortas o con decimales en el caso del tipo test). En este apartado, la nota final será calculada como la media aritmética de todos los ítems realizados, siendo necesario obtener un mínimo de 5 para poder superar el módulo.

b) Competencias transversales (Observación diaria).

- Aspectos como la asistencia a clase, la actitud, participación y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que quedará reflejado en las notas. Por esta razón se realizará un seguimiento del desarrollo de las actividades diarias y grado de cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión



mediante una ficha individual de registro cualitativo en la cual se harán constar incidencias y los aspectos más relevantes (positivos y negativos) relacionados con las competencias transversales, así como la gravedad de los mismos (leves o graves²), apercibiendo cuando fuera necesario.

Para calificar este apartado se calculará la suma de aspectos positivos y negativos en cada caso y en función de ello se establecerá una escala de puntuación objetiva (de 0 a 10), otorgando el máximo valor (10) al alumno/a que haya registrado el mayor número de incidencias positivas y ausencia total de faltas negativas y, por el contrario, el valor 0 a aquel que haya registrado el mayor número de faltas negativas o fuera reincidente (tres faltas leves equivalen a una grave).

La puntuación obtenida será calculada con decimales. Serán tenidos en cuenta los siguientes aspectos:

- Faltas de asistencia y puntualidad: Faltas injustificadas se consideran graves y serán penalizadas con pérdida de evaluación continua. Además, en el caso de coincidir con el desarrollo de una práctica en el aula, la calificación de la misma será 0. Se considera falta de puntualidad o retraso la entrada en el aula en un tiempo inferior a 10 minutos y se caracteriza como leve (3 retrasos equivalen a una falta injustificada) e igualmente deberán ser respetados los horarios de salida (finalizar las actividades en el tiempo establecido).
- Participación en el aula, actitud y comportamiento: Se consideran actitudes puntuables positivamente la intervención activa en el aula, la colaboración con el docente para mantener un buen clima de trabajo y la autonomía. Por el contrario, faltas reiteradas de atención y respeto (al profesor o a los compañeros) serán puntuadas negativamente y, en función de la gravedad, se acompañarán (si procede) de la expulsión del aula con el correspondiente informe de incidencias.
- Compostura y educación: Está prohibido sentarse en las mesas de trabajo, apoyarse en ellas, el uso del teléfono móvil y comer durante el desarrollo de las actividades (sin permiso del docente). Tampoco se permitirán ademanes bruscos (gritos, voces altas, malos gestos, empujones, etc.) o palabras ofensivas.
- Otros factores de observación diaria: Serán valorados positivamente el interés del alumno, su creatividad (originalidad) afán de superación y búsqueda de la excelencia, capacidad de interrelación, organización e improvisación aportando soluciones ante situaciones adversas, atención, cooperación y trabajo en equipo, disponibilidad e implicación.

c) Aprendizaje en empresa

- Para el 2º y 3º trimestre, se realizará en consenso con la empresa una ficha de seguimiento individual y la calificación del alumno se expresará con una nota de 1 a 10 (sin decimales)

d) Calificación trimestral

- Se realizará una ficha de seguimiento de calificaciones en hoja de cálculo para anotar las puntuaciones obtenidas en cada uno de los ítems anteriormente especificados (con decimales cuando proceda). La calificación trimestral es acumulativa y se obtiene multiplicando la obtenida en cada caso por su correspondiente coeficiente de ponderación, siendo la nota final el equivalente a la sumatoria de todos los ítems. Cuando la puntuación obtenida sea un número con decimales, el profesor redondeará al número entero superior (si la cifra decimal es >5) o inferior (<5) siendo necesario tener una calificación mínima de 5 para superar satisfactoriamente el módulo. La evaluación trimestral de los alumnos se registrará por los instrumentos y criterios de evaluación que se presentan a continuación:

² Faltas graves o muy graves implican la expulsión del aula y un parte de incidencias. En caso de incumplimiento leve será apercibido (advertido formalmente de la incorrección) y su reiteración (3 advertencias) considerada falta grave.



Los criterios de calificación serán los siguientes:

EVALUACIÓN	UT	%	PRUEBAS TEÓRICAS (%)	NO PRESENCIALES (%)	ACTITUD Y PARTICIPACIÓN (%)
1ª evaluación	6	15%	50%	30%	20%
	1	15%	50%	30%	20%
2ª evaluación	2	15%	50%	30%	20%
	3	25%	50%	30%	20%
3ª evaluación	4	15%	50%	30%	20%
	5	15%	50%	30%	20%
TOTAL		100			

- La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10. Para la superación de cada una de las evaluaciones trimestrales del módulo es necesario tener un mínimo de 5. La nota en cada uno de los apartados deberá ser igual o superior a cuatro con cinco puntos (4,5) para poder proceder a la obtención de la nota total en cada evaluación, en caso contrario, dicha evaluación no se considerará superada, y la nota que aparecerá en el boletín será aquella que impida calcular la nota media para la evaluación. Cuando la puntuación obtenida sea un número con decimales, el profesor redondeará al número entero superior (si la cifra decimal es >5) o inferior (<5) después de aplicar los criterios de ponderación.
- El cálculo de la **calificación final** a principios del mes de JUNIO se obtendrá tras el cálculo de cada uno de los % asociados a cada RA de cada evaluación. Se considera aprobado si la nota media es igual o superior a 5.
- El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará a partir de 4,5 puntos. Cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.

• **Observaciones:**

- Los exámenes se realizarán en una fecha previamente establecida. Aquellos alumnos que no se presenten a un examen parcial deberán realizar la recuperación en el examen trimestral. Si no se realiza el trimestral, irán a examen final.
- Excepcionalmente, para aquellos alumnos que no hayan podido presentarse por causa justificable documentalmente, se realizará una prueba escrita en otra fecha.
- El alumno que, en las pruebas realizadas a lo largo del curso, sea pillado copiando, independientemente del método usado para copiar, tendrá que examinarse de todo el temario en la convocatoria final ordinaria o extraordinaria de junio.

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de **99** horas, por lo tanto, el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es del 20%:

20	FALTAS 20%



Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles (marcados con un asterisco en el apartado 3). La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que el profesor considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación, así mismo, realizará las siguientes pruebas utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación
Parte teórica	60
Ejercicios de autoevaluación (exámenes no presenciales realizados durante el curso)	40
TOTAL	100%

La **calificación final** se obtendrá con una única nota, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

El **redondeo** de todas las calificaciones será hacia el número entero siguiente a partir del 0,80 y el entero anterior si es por debajo.

7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso, así como el cuaderno personal cumplimentado.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Parte teórica	60
Ejercicios de autoevaluación (exámenes no presenciales realizados durante el curso)	40
TOTAL	100%

La **calificación final** se obtendrá con una única nota, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

El **redondeo** de todas las calificaciones será hacia el número entero siguiente a partir del 0,80 y el entero anterior si es por debajo.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:



4. El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
5. Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
6. Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR:

ALUMNOS DE 2º CURSO CON MÓDULO DE 1º CURSO SUSPENSO	No existen alumnos en esa situación.



7.5. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO DE PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	3039
	Módulo Profesional	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Cocina y restauración
	Grado y Nivel	Básica
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	Ana Morales Palos
Distribución horaria	Curso	1º
	Horas totales	66 horas
	Horas semanales	2 horas
Tipología de módulo	Asociado a las UC	UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.
	Transversal	No
Síntesis del módulo	Este módulo prepara para la formación en funciones de aprovisionamiento, producción, servicios, higiene, calidad y prevención en las áreas de colectividades/catering.	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el RD Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero son:

R.A.	EMPRESA	CENTRO
RA 1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.	0%	100%
RA 2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.	0%	100%
RA 3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.	10%	90%
RA 4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.	10%	90%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1. Acopio de materiales para servicios de catering	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
RA 1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones. 25%	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
a), d), e), h), t), u), v), w), x), y), z)	a). b), h), j), t), y), u), v), w), x), z)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
*Áreas de montaje en establecimientos de catering. Estructura organizativa y funcional, descripción y características.	Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva. Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.
*Material y equipamientos para los servicios de catering. Identificación, clasificación y características	Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.
Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico.	Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.
Preparación de montajes. Descripción, fases y características. Organización y formas de trabajo. Personal que interviene. El equipo de trabajo	Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.
Ordenes de servicio. Identificación y descripción	Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

Procesos de aprovisionamiento interno. Descripción, fases y características de las operaciones.	Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.
Preparación y disposición de las cargas. Zonas de carga, normas y/o protocolos de actuación.	Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos
Control documental. Identificación y formalización de documentos	Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.
Legislación higiénico-sanitaria.	Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

UT 2. Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering.	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
RA 2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga. 25%	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
a), d), e), h), t), u), v), w), x), y), z)	a). b), h), j), t), y), u), v), w), x), z)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
*Recepción de equipos y materiales. Descripción, fases y características.	Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering. normas y/o protocolos de actuación.
Zonas de descarga. Normas y/o protocolos de actuación, descripción y características.	Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga. Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.
Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas. Descripción y caracterización de las diversas operaciones	Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución. Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros
Controles documentales y administrativos	Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.
Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.	Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

UT 3. Limpieza de materiales y equipos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.25%

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
a), d), e), h), t), u), v), w), x), y), z)	a). b), h), j), t), y), u), v), w), x), z)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
*Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado. Identificación, funciones, mantenimiento de primer nivel y normas de uso.	Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.
Productos de limpieza para el lavado de materiales. Tipología, aplicaciones, interpretación de etiquetados, dosificaciones y precauciones de uso.	Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.
*Operaciones de lavado. Descripción, fases y características.	Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos. Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma. Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.
Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones.	Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma. Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.
Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material.	Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.
Ejecución de las operaciones y evaluación de los resultados.	Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.
Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes	Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.
Normas de prevención de riesgos laborales	Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas. Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.

UT 4. Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.25%

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
a), d), e), h), t), u), v), w), x), y), z)	a), b), h), j), t), y), u), v), w), x), z)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
Herramientas en la gestión ambiental. Normas ISO.	Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental. Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
Medidas de prevención y protección medioambiental.	Se han identificado medidas de protección medioambiental
Ahorro hídrico y energético.	Se han identificado medidas de ahorro energético
Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.	Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.
*Limpieza y desinfección. Descripción y características.	Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección
Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.	Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.
Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.	Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
*Normativa general de higiene aplicable a la actividad.	Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).	Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC	Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

La organización de estas enseñanzas tendrá carácter **flexible** para adaptarse a las distintas situaciones presentadas por los alumnos y las alumnas.



La metodología de estas enseñanzas tendrá carácter **globalizador**.

La metodología empleada se adaptará a las **necesidades** de los alumnos y las alumnas y a la adquisición progresiva de las competencias del aprendizaje permanente, para facilitar a cada alumno y alumna la transición hacia la vida activa y ciudadana y su continuidad en el sistema educativo.

Se fomentará el **desarrollo de los valores** inherentes al principio de igualdad de trato y no discriminación por cualquier condición o circunstancia personal o social, con particular atención a la igualdad efectiva entre hombres y mujeres, así como a la prevención de la violencia de género, y al respeto a los derechos de las personas con discapacidad.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza- aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios del restaurante.
- Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención al cliente.
- La ejecución de procesos de postservicio.
- Los riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad.

Además de modelos expositivos-explicativos como las **explicaciones magistrales** (para la explicación clara y ordenada de los contenidos más teóricos), se aplicarán **estrategias metodológicas de aprendizaje activas**, (gamificación, aula invertida, aprendizaje cooperativo, etc), que favorecen el proceso de aprendizaje que los alumnos de los ciclos formativos de grado básico, estas estrategias permiten alcanzar las competencias profesionales y sitúan al alumno en una posición activa en la que se hace protagonista de su propio aprendizaje.

4.3. Metodología a través de las TICs

La integración de las TICs en el currículo, recogida en la Ley Orgánica de Educación de 2006, no solamente se plasma en el desarrollo del propio currículo, al hablar de las competencias básicas (Competencias para el Tratamiento de la Información y Competencia Digital), sino que también parece como un elemento más a desarrollar cuando se elaboren las Programaciones Didácticas. Las programaciones didácticas, al menos, incluirán las estrategias de incorporación de las tecnologías de la información y la comunicación en el trabajo de aula. Es por ello por lo que resulta necesario seleccionar y secuenciar las competencias digitales que vamos a desarrollar con los alumnos en los diferentes módulos. Para lo cual podemos integrar las Tics en el currículo, algunos ejemplos de aplicaciones del uso de las TIC'S que se pueden realizar en el módulo son:

- Se utilizarán procesadores de texto, hojas de cálculo y bases de datos en el intercambio de información teórico-práctica con el alumnado.
- Se realizarán presentaciones de contenidos a través de programas como Power Point y visualización de videos relacionados con los contenidos de cada unidad, aprovechando herramientas como YouTube.
- Comunicación unipersonal y trabajo colaborativo en redes, a través de internet, correos, blogs, nube,

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

- Se compartirán contenidos relacionados con el módulo y las actividades a realizar por los alumnos a través de aplicaciones como Google Drive y las facilitadas por la Consejería de Educación: correo @educa.jcyl.es y Teams, principalmente.
- Se realizarán publicaciones en la página web del departamento.
- Realización de cuestionarios de repaso de actividades, como Kahoot, Quizzi o Edpuzzle.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

TÍTULO	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering
AUTOR / ES	José González Martínez
EDITORIAL	Paraninfo
ISBN	9788428359528

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. Pantalla digital. Software de aplicación.
Taller de cocina y office	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Tirador de cerveza. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias solicitadas por el profesor.
- Uniforme completo: gorro de seta blanco, chaquetilla blanca cruzada de manga larga, pantalón negro, delantal de peto, zapatos de cocinero, un paño.
- Utillaje: Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, funda de cuchillos.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
Primera evaluación	UT 1	28
Segunda evaluación	UT 2	15
	UT 3	8
Tercera evaluación	UT 4	11
	Prácticas en empresa	8
TOTAL		70

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

La evaluación de los alumnos y las alumnas de los ciclos de formación profesional básica tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitirá orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas y se realizará por módulos profesionales. Los alumnos y las alumnas matriculados en un centro tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias. Los alumnos y las alumnas, sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.

7.1. EVALUACIÓN INICIAL (solamente en Grado Básico)

- Se realizará en el mes de septiembre.
- Será cualitativa, sin calificaciones numéricas. Se comunicará informe a los alumnos o padres si se considera necesario.

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

Primer curso:
Todos los módulos de primer curso en un año académico tienen tres evaluaciones trimestrales, y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (<i>ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León</i>)
La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre
La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de marzo
La tercera evaluación trimestral coincidirá con la primera evaluación final, y PRIMERA CONVOCATORIA en primer curso, que será en el mes de JUNIO.
La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de JUNIO.

En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas, técnicas y transversales. Aplicaremos el % correspondiente a cada resultado de aprendizaje señalado en el apartado 3.

Para calificar al alumno durante la evaluación trimestral, utilizaremos **instrumentos de evaluación** como:



- **Pruebas teóricas:** Pruebas escritas que incluirán preguntas de tipo test, preguntas cortas, y resolución de supuestos prácticos. Con una puntuación de 0 a 10. Se realiza media con otras pruebas teóricas una calificación igual o superior a 4.
- **Trabajos de investigación y desarrollo:** ligados a los distintos criterios de evaluación que posee cada unidad de trabajo. Entrega y exposición en tiempo y forma, serán obligatorios para la superación de la unidad.
- **Actividades evaluables:**
 - ✓ Cuaderno individual del alumno será considerado como actividad evaluable, cuya entrega será obligatoria, en caso de no entregarlo o no tenerlo completo, no se hará media, ni se sumará el porcentaje correspondiente.
 - ✓ Actividades de valoración de comprensión de contenidos.
- **Actitud y participación:** Seguimiento activo y participativo relativo a los contenidos tratados en cada unidad. Respuestas correctas a preguntas orales o en juegos, realizadas relativo a los contenidos tratados en cada sesión.

Los criterios de calificación serán los siguientes:

EVALUACIÓN	U.T.	% FINAL	ACTIVIDADES EVALUABLES	TRABAJOS	ACTITUD Y PARTICIPACIÓN	PRUEBAS TEÓRICAS
1º	UT. 1	25	15	10	20	55
2º	UT. 2	25	15	10	20	55
	UT. 3	25	15	10	20	55
3º	UT. 4	25	15	10	20	55
1º Ordinaria	100%					

Criterios de calificación 1º ORDINARIA FINAL con prácticas en empresa

	RA. Asociados				Nota ordinaria final			
	RA 1	RA2	RA3	RA4	UT1	UT 2	UT 3	Ut 4
AULA	100%	100%	90%	90%	25 %	25 %	22,3%	22,2%
EMPRESA	0%	0%	10%	10%	0%	0%	2,7%	2,8%

La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10. Para la superación de cada una de las evaluaciones trimestrales del módulo es necesario tener un 5 de nota media.

La nota en cada uno de los apartados deberá ser igual o superior a cuatro puntos para poder proceder a la obtención de la nota total en cada evaluación, en caso contrario, dicha evaluación no se considerará superada, y la nota que aparecerá en el boletín será aquella que impida calcular la nota media para la evaluación.

El cálculo de la **calificación final** a principios del mes de JUNIO se obtendrá tras el cálculo de cada uno de los % asociados a cada RA de cada evaluación. Se considera aprobado si la nota media es igual o superior a 5.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.



Observaciones:

Los exámenes se realizarán en una fecha previamente establecida. Aquellos alumnos que no se presenten a un examen parcial deberán realizar la recuperación en el examen trimestral. Si no se realiza el trimestral, irán a examen final.

Excepcionalmente, para aquellos alumnos que no hayan podido presentarse al examen escrito por causa justificable documentalmente, se realizará una prueba escrita en otra fecha.

El alumno que, en las pruebas realizadas a lo largo del curso, sea pillado copiando, independientemente del método usado para copiar, tendrá que examinarse de todo el temario en la convocatoria final ordinaria o extraordinaria de junio

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de 66 horas, por lo tanto, el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es de:

HORAS TOTALES DEL MÓDULO		% FALTAS MÁXIMO	TOTAL
70 HORAS		20%	17
AULA	62	20%	12
EMPRESA	8	0	0

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles (marcados con un asterisco en el apartado 3). La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que el profesor considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación, así mismo, realizará las siguientes pruebas utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación (%)
Parte teórica	70
Trabajo	10
Cuaderno completo con esquemas, resúmenes y actividades	20
TOTAL	100%

La **calificación final** se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.



7.3. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso, así como el cuaderno personal cumplimentado.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica	70
Trabajos	10
Cuaderno completo con esquemas, resúmenes y actividades	20
Total	100%

La **calificación final** se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES.

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

1. El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
2. Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
3. Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR.

ALUMNOS MÓDULO SUSPENSO	DE DE PRIMERO	CON	No hay ninguno con esta materia pendiente, por lo que durante este curso no procede plan de recuperación.



7.6. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO DE TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	3037
	Módulo Profesional	Técnicas elementales de servicio
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo HOT01B
	Título	Título profesional básico en cocina y restauración
	Grado y Nivel	Básico
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	Etelvina Franco Domínguez
Distribución horaria	Curso	2º
	Horas totales	175
	Horas semanales	7
Tipología de módulo	Asociado a las UC	UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas
	Transversal	No
Síntesis del módulo	Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de acopio y distribución interna de materiales y géneros, así como las operaciones de preservicio y postservicio en sala, la aplicación de técnicas o asistencia durante la prestación de los servicios y la atención al cliente.	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero son:

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1 Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	10%	90%
R.A. 2 Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	10%	90%
R.A. 3 Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.	10%	90%
R.A. 4 Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo	10%	90%
R.A. 5 Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.	10%	90%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1. ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE GÉNEROS Y MATERIAL EN LA ZONA DE RESTAURANTE	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 1 Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas. 10%	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
g), s), t), u), v), w), x), y) y z)	a) v) w), x), y) y z)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
El área de restaurante. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competencias básicas.	Se han descrito y caracterizado las diferentes áreas y departamentos de un restaurante, así como su estructura organizativa.
*Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de restaurante.	Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido. Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. Se han distribuido los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas. Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria.
*Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios	Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas. Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

UT 2. PREPARACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE DE LA ZONA DE RESTAURANTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A.2 Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento. **15%**

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
a), s), t), u), v), w), x), y) y z)	a), v) w), x), y) y z)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
*Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripción y clasificaciones.	Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas
*Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento. Aplicación de normas de prevención de accidentes.	Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante. Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas. Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
Legislación higiénico-sanitaria.	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales.

UT 3. REALIZACIÓN DE LAS OPERACIONES DE PRESERVICIO:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 3 Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio. **25%**

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e), s, t), u), v), w), x), y) y z)	b), h), v) w), x), y) y z)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
*Operaciones de preservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.	Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de preservicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución. Se han relacionado las diversas operaciones de preservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.
*Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.	Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas. Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de preservicio.
*Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.	Se han realizado las diversas operaciones de preservicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
Valoración y control de resultados	Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.



UT 4. ASISTENCIA O REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, PROPIAS DEL ÁREA DE RESTAURANTE:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 4 Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo. **25%**

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e), g), i) s, t), u), v), w), x), y) y z)	f), h), v) w), x), y) y z)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
*El servicio en sala. Definición, tipos y caracterización.	Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución
*Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente. *Fases y modos de operar y actuar.	Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas. Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
*Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala. *Transporte, servicio y desbarasado. *Aplicación de técnicas en el servicio de bebidas.	Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
Procedimientos de ejecución en servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, entre otros.	Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas.
Normativa higiénico-sanitaria	Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria.
Documentos que intervienen en los procesos de servicio. Identificación, características e interpretación.	Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.

UT 5. OPERACIONES DE POSTSERVICIO EN LA ZONA DE RESTAURANTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 5 Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio. **25%**

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
s), t), u), v), w), x), y) y z)	h) v) w), x), y) y z)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
*Operaciones de postservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.	Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.
*Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre.	Se han relacionado las diversas operaciones de postservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas.



Medidas de prevención de riesgos laborales. Legislación higiénico-sanitaria.	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales
Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.	Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.
Valoración y control de resultados	Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

La organización de estas enseñanzas tendrá carácter **flexible** para adaptarse a las distintas situaciones presentadas por los alumnos y las alumnas.

La metodología de estas enseñanzas tendrá carácter **globalizador**.

La metodología empleada se adaptará a las **necesidades** de los alumnos y las alumnas y a la adquisición progresiva de las competencias del aprendizaje permanente, para facilitar a cada alumno y alumna la transición hacia la vida activa y ciudadana y su continuidad en el sistema educativo.

Se fomentará el **desarrollo de los valores** inherentes al principio de igualdad de trato y no discriminación por cualquier condición o circunstancia personal o social, con particular atención a la igualdad efectiva entre hombres y mujeres, así como a la prevención de la violencia de género, y al respeto a los derechos de las personas con discapacidad.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza- aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios del restaurante.
- Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención al cliente.
- La ejecución de procesos de postservicio.
- Los riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad.

Además de modelos expositivos-explicativos como las **explicaciones magistrales** (para la explicación clara y ordenada de los contenidos más teóricos), se aplicarán **estrategias metodológicas de aprendizaje activas**, (gamificación, aula invertida, aprendizaje cooperativo, etc), que favorecen el proceso de aprendizaje que los alumnos de los ciclos formativos de grado básico, estas estrategias permiten alcanzar las competencias profesionales y sitúan al alumno en una posición activa en la que se hace protagonista de su propio aprendizaje.

4.3. Metodología a través de las TICs

La integración de las TICs en el currículo, recogida en la Ley Orgánica de Educación de 2006, no solamente se plasma en el desarrollo del propio currículo, al hablar de las competencias básicas (Competencias para el Tratamiento de la Información y Competencia Digital), sino que también parece como un elemento más a desarrollar cuando se elaboren las Programaciones Didácticas.

Las programaciones didácticas, al menos, incluirán las estrategias de incorporación de las tecnologías de la información y la comunicación en el trabajo de aula. Es por ello por lo que resulta necesario seleccionar y secuenciar las competencias digitales que vamos a desarrollar con los alumnos en los diferentes módulos. Para

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

lo cual podemos integrar las Tics en el currículo, algunos ejemplos de aplicaciones del uso de las TIC'S que se pueden realizar en el módulo son:

- Se utilizarán procesadores de texto, hojas de cálculo y bases de datos en el intercambio de información teórico-práctica con el alumnado.
- Se realizarán presentaciones de contenidos a través de programas como Power Point y visualización de videos relacionados con los contenidos de cada unidad, aprovechando herramientas como YouTube.
- Comunicación unipersonal y trabajo colaborativo en redes, a través de internet, correos, blogs, nube,
- Se compartirán contenidos relacionados con el módulo y las actividades a realizar por los alumnos a través de aplicaciones como Google Drive y las facilitadas por la Consejería de Educación: correo @educa.jcyl.es y Teams, principalmente.
- Se realizarán publicaciones en la página web del departamento.
- Realización de cuestionarios de repaso de actividades, como Kahoot, Quizzi o Edpuzzle.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

TÍTULO	Técnicas elementales de servicio
AUTOR / ES	Rogelio Guerrero Luján
EDITORIAL	Paraninfo
ISBN	978-84-283-4072-4

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. Pantalla digital. Software de aplicación.
Taller de cocina y office	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Tirador de cerveza. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.



Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias solicitadas por el profesor.
- Uniforme completo: gorro de seta blanco, chaquetilla blanca cruzada de manga larga, pantalón negro, delantal de peto negro, zapatos de cocinero, un paño.
- Utillaje: Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, funda de cuchillos.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
Primera evaluación	UT1	15
	UT2	30
	UT3	50
Segunda evaluación	UT4	50
	UT5	30
Tercera evaluación	Prácticas en empresa	

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

La evaluación de los alumnos y las alumnas de los ciclos de formación profesional básica tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitirá orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas y se realizará por módulos profesionales

Los alumnos y las alumnas matriculados en este centro tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias. Los alumnos y las alumnas, sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.

7.1. EVALUACIÓN INICIAL (solamente en Grado Básico)

- Se realiza en el mes de septiembre (26/09/2025).
- Es cualitativa, sin calificaciones numéricas. Se comunicará informe a los alumnos o padres si se considera necesario.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

Segundo curso:
Todos los módulos de segundo curso en un año académico tienen dos evaluaciones trimestrales y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (<i>ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León</i>)
La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre (15, 16 o 17 de diciembre)
La primera evaluación final, se realizará en el mes de marzo

En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas, técnicas y transversales. Aplicaremos el % correspondiente a cada resultado de aprendizaje señalado en el apartado 3.

Para calificar al alumno durante la evaluación trimestral, utilizaremos **instrumentos de evaluación** como:

- **Pruebas prácticas:** Realización de una serie de prácticas a lo largo del trimestre, con una puntuación de 0 a 10. Se valorarán mediante rúbricas aspectos como conocimientos técnicos, destrezas y habilidades en la ejecución de cada práctica. Se tendrán en cuenta aspectos como: uniformidad y aseo personal, limpieza y orden de las instalaciones, correcta compostura, destreza y habilidad manual, participación activa en las tareas encomendadas, tiempo empleado, trabajo en equipo. Si el profesor lo considera oportuno, se podrá realizar un examen trimestral, previa información a los alumnos. Dicho examen tendrá un valor del 50% de las prácticas, reservándose el otro 50% para las notas de prácticas diarias.
- **Pruebas teóricas:** Pruebas escritas que incluirán preguntas de tipo test, preguntas cortas, reconocimiento de imágenes y resolución de supuestos prácticos. Con una puntuación de 0 a 10. Se realiza media con otras pruebas teóricas con una calificación igual o superior a 4.
- **Trabajos de investigación y desarrollo,** ligados a los distintos criterios de evaluación que posee cada unidad de trabajo. El **cuaderno individual** del alumno será considerado como un trabajo más a evaluar cuya entrega será obligatoria, en caso de no entregarlo o no tenerlo completo, supondrá la pérdida del derecho a aplicar los porcentajes establecidos para el resto de los instrumentos de evaluación.
- También el **trabajo diario**, la asistencia a clase, la actitud, participación y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que quedará reflejado en las notas.

Los criterios de calificación serán los siguientes:

EVALUACIÓN	UT	% FINAL	PRUEBAS TEÓRICAS (%)	PRUEBAS PRÁCTICAS (%)	TRABAJOS (%)	ACTITUD Y PARTICIPACIÓN (%)
Primera	UT1	10	80	0	10	10
	UT2	15	50	30	10	10
	UT3	25	50	40	10	10
Segunda	UT4	25	50	40	10	10
	UT5	25	50	30	10	10
Tercera	Recuperaciones					
TOTAL		100				

La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10. Para la superación de cada una de las evaluaciones trimestrales del módulo es necesario tener un 5 de nota media.



La nota en cada uno de los apartados deberá ser igual o superior a cuatro puntos para poder proceder a la obtención de la nota total en cada evaluación, en caso contrario, dicha evaluación no se considerará superada, y la nota que aparecerá en el boletín será aquella que impida calcular la nota media para la evaluación.

El cálculo de la **calificación final**, se obtendrá tras el cálculo de cada uno de los % asociados a cada RA de cada evaluación. Se considera aprobado si la nota media es igual o superior a 5.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.

Observaciones:

Los exámenes se realizarán en una fecha previamente establecida. Aquellos alumnos que no se presenten a un examen parcial deberán realizar la recuperación en el examen trimestral. Si no se realiza el trimestral, irán a examen final.

Excepcionalmente, para aquellos alumnos que no hayan podido presentarse al examen escrito por causa justificable documentalmente, se realizará una prueba escrita en otra fecha.

El alumno que, en las pruebas realizadas a lo largo del curso, sea pillado copiando, independientemente del método usado para copiar, tendrá que examinarse de todo el temario en la convocatoria final ordinaria o extraordinaria de junio.

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de 170 horas, por lo tanto, el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es de:

34	FALTAS (20%)

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles (marcados con un asterisco en el apartado 3). La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que el profesor considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación, así mismo, realizará las siguientes pruebas utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación (%)
Parte teórica	50
Parte práctica	40
Trabajos (cuadernos de clase y trabajos)	10
TOTAL	100%

La **calificación final** se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado. Será necesario sacar al menos un 5 en cada una de las partes para realizar media.



El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.

7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso, así como el cuaderno personal cumplimentado.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica	50
Prueba práctica	40
Trabajos	10
Total	100%

La **calificación final** se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado. Será necesario sacar al menos un 5 en cada una de las partes para realizar media.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

1. El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
2. Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
3. Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR.

ALUMNOS DE 2º CURSO CON MÓDULO DE 1º CURSO SUSPENSO	No hay ninguno con esta materia pendiente, por lo que durante este curso no procede plan de recuperación.



7.7. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO DE PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	3038
	Módulo Profesional	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo HOT01B
	Título	Título profesional básico en cocina y restauración
	Grado y Nivel	Básico
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	Etelvina Franco Domínguez
Distribución horaria	Curso	2º
	Horas totales	150
	Horas semanales	6
Tipología de módulo	Asociado a las UC	UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.
	Transversal	No
Síntesis del módulo	Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con las tareas previas y puestas a punto de los lugares de trabajo, así como el acopio y la distribución de géneros y material necesarios para la preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas en este ámbito de actuación profesional.	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero son:

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1 Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	10%	90%
R.A. 2 Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	10%	90%
R.A. 3 Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.	10%	90%
R.A. 4 Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.	10%	90%
R.A. 5 Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.	10%	90%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1. ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE GÉNEROS Y MATERIAL EN LA ZONA DE BAR	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 1 Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas. 10%	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
a), t), u), v), w), x), y) y z)	a), b), t), u) v),w), x), y) y z)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
El área de bar. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas.	Se han descrito y caracterizado las diferentes áreas y departamentos de un restaurante, así como su estructura organizativa.
*Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.	Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido. Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. Se han distribuido los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.
Legislación higiénico-sanitaria	Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental.
*Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios	Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas. Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

UT 2. PREPARACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE DE LA ZONA DE BAR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A.2 Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento. **15%**

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
a), t), u), v), w), x), y) y z)	a), b), t), u) v),w), x), y) y z)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
*Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.	Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar
*Útiles. Conservación y ubicación en el área de bar. *Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.	Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar. Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas. Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
Normas de prevención de riesgos laborales	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales, e higiénico-sanitaria.

UT 3. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES SENCILLAS DE BEBIDAS:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 3 Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas. **30%**

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
g), h), t), u), v), w), x), y) y z)	i), t), u) v),w), x), y) y z)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
Terminología profesional. Presentación comercial. Clasificación y características.	Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
Legislación higiénico-sanitaria.	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
*Procedimientos de ejecución. Fases y técnicas de preparación, decoración/presentación y servicio	Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas. Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias. Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas. Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
*Bebidas no alcohólicas – Bebidas no alcohólicas. Identificación, clasificación, características y tipos. – Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.	Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

– Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones. – Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen. – Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados. – Legislación higiénico-sanitaria	
*Bebidas alcohólicas: – Identificación, clasificación, características y tipos. – Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación. – Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones. – Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen. – Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.	Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.

UT 4. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES SENCILLAS DE COMIDAS RÁPIDAS:	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 4 Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas. 30%	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
d), h), t), u), v), w), x), y) y z)	f), i), t), u) v),w), x), y) y z)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, entre otros. Descripción. Interpretación de la información contenida.	Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.
*Técnicas culinarias elementales en la preparación de comidas rápidas. Identificación y caracterización.	Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica. Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor.
*Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas en las elaboraciones.	Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.	Se han relacionado las diversas técnicas culinarias elementales con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios
*Procedimientos de ejecución de las diversas preparaciones.	Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas.
*Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.	Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
Legislación higiénico-sanitaria.	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
Elaboración y servicio de productos culinarios básicos propios del bar-cafetería.	Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales del bar-cafetería
*Acabados y presentaciones de las elaboraciones. Normas básicas.	Se han llevado a cabo acabados y presentaciones de las elaboraciones siguiendo una serie de normas básicas
Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.	Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

UT 5. ASISTENCIA O REALIZACIÓN EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 5 Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo. **15%**

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
g), t), u), v), w), x), y) y z)	i), t), u) v),w), x), y) y z)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
*El servicio en barra. Definición, tipos y caracterización	Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas.
*Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar	Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
Normativa de prevención de riesgos laborales.	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales.
*Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.	Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio. Se han aplicado las diversas operaciones de preservicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas. Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.
Fases y puntos clave durante el desarrollo de los procesos, alternativas y valoración de resultados.	Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
Documentos que intervienen en los procesos de servicio en barra. Identificación, características e interpretación.	Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

La organización de estas enseñanzas tendrá carácter **flexible** para adaptarse a las distintas situaciones presentadas por los alumnos y las alumnas.

La metodología de estas enseñanzas tendrá carácter **globalizador**.

La metodología empleada se adaptará a las **necesidades** de los alumnos y las alumnas y a la adquisición progresiva de las competencias del aprendizaje permanente, para facilitar a cada alumno y alumna la transición hacia la vida activa y ciudadana y su continuidad en el sistema educativo.

Se fomentará el **desarrollo de los valores** inherentes al principio de igualdad de trato y no discriminación por cualquier condición o circunstancia personal o social, con particular atención a la igualdad efectiva entre hombres y mujeres, así como a la prevención de la violencia de género, y al respeto a los derechos de las personas con discapacidad.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza- aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios del restaurante.



- La preparación de elaboraciones culinarias y bebidas sencillas siguiendo las instrucciones recibidas y los procedimientos establecidos.
- La terminación y decoración de platos y bebidas sencillas.
- Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención al cliente.
- La ejecución de procesos de postservicio.

Además de modelos expositivos-explicativos como las **explicaciones magistrales** (para la explicación clara y ordenada de los contenidos más teóricos), se aplicarán **estrategias metodológicas de aprendizaje activas**, (gamificación, aula invertida, aprendizaje cooperativo, etc), que favorecen el proceso de aprendizaje que los alumnos de los ciclos formativos de grado básico, estas estrategias permiten alcanzar las competencias profesionales y sitúan al alumno en una posición activa en la que se hace protagonista de su propio aprendizaje.

4.3. Metodología a través de las TICs

La integración de las TICs en el currículo, recogida en la Ley Orgánica de Educación de 2006, no solamente se plasma en el desarrollo del propio currículo, al hablar de las competencias básicas (Competencias para el Tratamiento de la Información y Competencia Digital), sino que también parece como un elemento más a desarrollar cuando se elaboren las Programaciones Didácticas.

Las programaciones didácticas, al menos, incluirán las estrategias de incorporación de las tecnologías de la información y la comunicación en el trabajo de aula. Es por ello por lo que resulta necesario seleccionar y secuenciar las competencias digitales que vamos a desarrollar con los alumnos en los diferentes módulos. Para lo cual podemos integrar las Tics en el currículo, algunos ejemplos de aplicaciones del uso de las TIC'S que se pueden realizar en el módulo son:

- Se utilizarán procesadores de texto, hojas de cálculo y bases de datos en el intercambio de información teórico-práctica con el alumnado.
- Se realizarán presentaciones de contenidos a través de programas como Power Point y visualización de videos relacionados con los contenidos de cada unidad, aprovechando herramientas como YouTube.
- Comunicación unipersonal y trabajo colaborativo en redes, a través de internet, correos, blogs, nube,
- Se compartirán contenidos relacionados con el módulo y las actividades a realizar por los alumnos a través de aplicaciones como Google Drive y las facilitadas por la Consejería de Educación: correo @educa.jcyl.es y Teams, principalmente.
- Se realizarán publicaciones en la página web del departamento.
- Realización de cuestionarios de repaso de actividades, como Kahoot, Quizzi o Edpuzzle.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

TÍTULO	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas
AUTOR / ES	Rogelio Guerrero Luján
EDITORIAL	Paraninfo
ISBN	978-84-283-4073-1

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. Pantalla digital. Software de aplicación.
Taller de cocina y office	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Tirador de cerveza. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias solicitadas por el profesor.
- Uniforme completo: gorro de seta blanco, chaquetilla blanca cruzada de manga larga, pantalón negro, delantal de peto, zapatos de cocinero, un paño.
- Utillaje: Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, funda de cuchillos.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
Primera evaluación	UT1	15
	UT2	20
	UT3	40
Segunda evaluación	UT4	45
	UT5	30
Tercera evaluación	Prácticas en empresa y recuperaciones	

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

La evaluación de los alumnos y las alumnas de los ciclos de formación profesional básica tendrá carácter **continuo, formativo e integrador**, permitirá orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas y se realizará por módulos profesionales



Los alumnos y las alumnas matriculados en un centro tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias. Los alumnos y las alumnas, sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.

7.1. EVALUACIÓN INICIAL (solamente en Grado Básico)

- Se realiza en el mes de septiembre (26/09/2025).
- Es cualitativa, sin calificaciones numéricas. Se comunicará informe a los alumnos o padres si se considera necesario.

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

Segundo curso:

Todos los módulos de segundo curso en un año académico tienen dos evaluaciones trimestrales y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (*ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León*)

La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre (15, 16 o 17 de diciembre)

La primera evaluación final, se realizará en el mes de marzo

En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas, técnicas y transversales. Aplicaremos el % correspondiente a cada resultado de aprendizaje señalado en el apartado 3.

Para calificar al alumno durante la evaluación trimestral, utilizaremos **instrumentos de evaluación** como:

- **Pruebas prácticas:** Realización de una serie de prácticas a lo largo del trimestre, con una puntuación de 0 a 10. Se valorarán mediante rúbricas aspectos como conocimientos técnicos, destrezas y habilidades en la ejecución de cada práctica. Se tendrán en cuenta aspectos como: uniformidad y aseo personal, limpieza y orden de las instalaciones, correcta compostura, destreza y habilidad manual, participación activa en las tareas encomendadas, tiempo empleado, trabajo en equipo. Si el profesor lo considera oportuno, se podrá realizar un examen trimestral, previa información a los alumnos. Dicho examen tendrá un valor del 50% de las prácticas, reservándose el otro 50% para las notas de prácticas diarias.
- **Pruebas teóricas:** Pruebas escritas que incluirán preguntas de tipo test, preguntas cortas, reconocimiento de imágenes y resolución de supuestos prácticos. Con una puntuación de 0 a 10. Se realiza media con otras pruebas teóricas una calificación igual o superior a 4.
- **Trabajos de investigación y desarrollo,** ligados a los distintos criterios de evaluación que posee cada unidad de trabajo. El **cuaderno individual** del alumno será considerado como un trabajo más a evaluar cuya entrega será obligatoria, en caso de no entregarlo o no tenerlo completo, supondrá la pérdida del derecho a aplicar los porcentajes establecidos para el resto de los instrumentos de evaluación.
- También el **trabajo diario**, la asistencia a clase, la actitud, participación y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que quedará reflejado en las notas.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

Los criterios de calificación serán los siguientes:

EVALUACIÓN	UT	% FINAL	PRUEBAS TEÓRICAS (%)	PRUEBAS PRÁCTICAS (%)	TRABAJO (%)	ACTITUD Y PARTICIPACIÓN (%)
Primera	UT1	10	80	0	10	10
	UT2	15	80	0	10	10
	UT3	30	40	50	10	10
Segunda	UT4	30	40	50	10	10
	UT5	15	60	20	10	10
Tercera	Recuperaciones					
TOTAL		100				

La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10. Para la superación de cada una de las evaluaciones trimestrales del módulo es necesario tener un 5 de nota media.

La nota en cada uno de los apartados deberá ser igual o superior a cuatro puntos para poder proceder a la obtención de la nota total en cada evaluación, en caso contrario, dicha evaluación no se considerará superada, y la nota que aparecerá en el boletín será aquella que impida calcular la nota media para la evaluación.

El cálculo de la **calificación final** a principios del mes de JUNIO, se obtendrá tras el cálculo de cada uno de los % asociados a cada RA de cada evaluación. Se considera aprobado si la nota media es igual o superior a 5.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.

Observaciones:

Los exámenes se realizarán en una fecha previamente establecida. Aquellos alumnos que no se presenten a un examen parcial deberán realizar la recuperación en el examen trimestral. Si no se realiza el trimestral, irán a examen final.

Excepcionalmente, para aquellos alumnos que no hayan podido presentarse al examen escrito por causa justificable documentalmente, se realizará una prueba escrita en otra fecha.

El alumno que, en las pruebas realizadas a lo largo del curso, sea pillado copiando, independientemente del método usado para copiar, tendrá que examinarse de todo el temario en la convocatoria final ordinaria o extraordinaria de junio.

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de 170 horas, por lo tanto, el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es de:

34	FALTAS (20%)



Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles (marcados con un asterisco en el apartado 3). La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que el profesor considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación, así mismo, realizará las siguientes pruebas utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación (%)
Parte teórica	50
Parte práctica	40
Trabajo (cuaderno de clase)	10
TOTAL	100%

La **calificación final** se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado. Será necesario sacar al menos un 5 en cada una de las partes para realizar media.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.

7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso, así como el cuaderno personal cumplimentado.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica	50
Prueba práctica	40
Trabajos y cuaderno de clase	10
Total	100%

La **calificación final** se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado. Será necesario sacar al menos un 5 en cada una de las partes para realizar media.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES.

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y



tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

1. El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
2. Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
3. Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR.

ALUMNOS DE 2º CURSO CON MÓDULO DE 1º CURSO SUSPENSO	No hay ninguno con esta materia pendiente, por lo que durante este curso no procede plan de recuperación.



7.8. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	3005
	Módulo Profesional	Atención al cliente.
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Título profesional básico en cocina y restauración
	Grado y Nivel	Básico
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	María Isabel de la Iglesia López
Distribución horaria	Curso	2º
	Horas totales	75
	Horas semanales	3
Tipología de módulo	Asociado a las UC	UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.
	Transversal	No
Síntesis del módulo	Caracterizar las actividades de servicio, reclamaciones y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el RD Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero son

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1: Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación. Criterios de evaluación	10%	90%
R.A. 2: Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico	10%	90%
R.A. 3: Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.	10%	90%
R.A. 4: Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación	10%	90%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1. Atención al cliente	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 1: Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación. Criterios de evaluación. 30%	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e), i), j), t), u), v), x), y), z)	k), l), t), u), v), w), x), y), z)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
*El proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen. Canales de comunicación con el cliente	Se ha analizado el comportamiento del posible cliente.
La comunicación oral, telefónica y escrita	Se ha transmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa. Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte.
*Barreras y dificultades comunicativas.	Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente.
Comunicación verbal: emisión y recepción de mensajes orales.	Se ha favorecido la comunicación con el empleo de las técnicas y actitudes apropiadas al desarrollo de la misma. Se ha expresado un tema prefijado de forma oral delante de un grupo o en una relación de comunicación en la que intervienen dos interlocutores
Motivación, frustración y mecanismos de defensa. Comunicación no verbal.	Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).
Empatía y receptividad.	Se ha dado respuesta a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado. Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.



UT 2. Venta de productos y servicios

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 2: Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico. 30%

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e), i), j), t), u), v), x), y), z)	k), l), t), u), v), w), x), y), z)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
*Actuación del vendedor profesional.	Se han analizado las diferentes tipologías de público.
Exposición de las cualidades de los productos y servicios. La presentación y demostración del producto.	Se han diferenciado clientes de proveedores, y éstos del público en general.
*Técnicas de venta	Se ha reconocido la terminología básica de comunicación comercial.
El vendedor. Características, funciones y actitudes. Cualidades y aptitudes para la venta y su desarrollo	Se ha diferenciado entre información y publicidad.
El vendedor profesional: modelo de actuación. Relaciones con los clientes. Las objeciones del cliente.	Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público. Se ha solicitado al cliente que comunique la elección de la opción elegida.
Servicios postventa.	Se ha informado al cliente de las características del servicio, especialmente de las calidades esperables.
Aspectos relevantes de la Ley de Ordenación del Comercio Minorista.	Se ha asesorado al cliente sobre la opción más recomendable, cuando existen varias posibilidades, informándole de las características y acabados previsibles de cada una de ellas.

UT 3. Información al cliente

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 3: Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas. 30%

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e), i), j), t), u), v), x), y), z)	k), l), t), u), v), w), x), y), z)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
Roles, objetivos y relación cliente-profesional.	Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, elementos clave en la atención al cliente.
*Tipología de clientes y su relación con la prestación del servicio.	Se han transmitido al cliente, de modo oportuno, las operaciones a llevar a cabo en los artículos entregados y los tiempos previstos para ello.
Atención personalizada como base de la confianza en la oferta de servicio.	Se ha hecho entrega al cliente de los artículos procesados, informando de los servicios realizados en los artículos.
Necesidades y gustos del cliente, así como criterios de satisfacción de los mismos	Se ha mantenido en todo momento el respeto hacia el cliente
Documentación básica vinculada a la prestación de servicios.	Se han identificado los documentos de entrega asociados al servicio o producto.
*Fidelización de clientes.	Se ha intentado la fidelización del cliente con el buen resultado del trabajo.
Objeciones de los clientes y su tratamiento.	Se ha recogido la conformidad del cliente con el acabado obtenido, tomando nota, en caso contrario, de sus objeciones, de modo adecuado.
Parámetros clave que identifican para la clasificación del artículo recibido.	Se ha definido periodo de garantía y las obligaciones legales aparejadas.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

UT 4. Tratamiento de reclamaciones	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 4: Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación. 10%	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e), i), j), t), u), v), x), y), z)	k), l), t), u), v), w), x), y), z)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones. Gestión de reclamaciones. Alternativas reparadoras. Elementos formales que contextualizan una reclamación.	Se han ofrecido alternativas al cliente ante reclamaciones fácilmente subsanables, exponiendo claramente los tiempos y condiciones de las operaciones a realizar, así como del nivel de probabilidad de modificación esperable. Se ha compartido información con el equipo de trabajo.
*Documentos necesarios o pruebas en una reclamación. Procedimiento de recogida de las reclamaciones.	Se ha cumplimentado una hoja de reclamación
Normativa legal en materia de protección de datos.	Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones. Se ha suministrado la información y documentación necesaria al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.
Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.	Se han recogido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

La organización de estas enseñanzas tendrá carácter **flexible** para adaptarse a las distintas situaciones presentadas por los alumnos y las alumnas.

La metodología de estas enseñanzas tendrá carácter **globalizador**.

La metodología empleada se adaptará a las **necesidades** de los alumnos y las alumnas y a la adquisición progresiva de las competencias del aprendizaje permanente, para facilitar a cada alumno y alumna la transición hacia la vida activa y ciudadana y su continuidad en el sistema educativo.

Se fomentará el **desarrollo de los valores** inherentes al principio de igualdad de trato y no discriminación por cualquier condición o circunstancia personal o social, con particular atención a la igualdad efectiva entre hombres y mujeres, así como a la prevención de la violencia de género, y al respeto a los derechos de las personas con discapacidad.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza- aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios del restaurante.
- Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención al cliente.
- La ejecución de procesos de postservicio.
- Los riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad.

Además de modelos expositivos-explicativos como las **explicaciones magistrales** (para la explicación clara y ordenada de los contenidos más teóricos), se aplicarán **estrategias metodológicas de aprendizaje activas**, (gamificación, aula invertida, aprendizaje cooperativo, etc), que favorecen el proceso de aprendizaje que los



alumnos de los ciclos formativos de grado básico, estas estrategias permiten alcanzar las competencias profesionales y sitúan al alumno en una posición activa en la que se hace protagonista de su propio aprendizaje.

4.3. Metodología a través de las TICs

La integración de las TICs en el currículo, recogida en la Ley Orgánica de Educación de 2006, no solamente se plasma en el desarrollo del propio currículo, al hablar de las competencias básicas (Competencias para el Tratamiento de la Información y Competencia Digital), sino que también parece como un elemento más a desarrollar cuando se elaboren las Programaciones Didácticas. Las programaciones didácticas, al menos, incluirán las estrategias de incorporación de las tecnologías de la información y la comunicación en el trabajo de aula. Es por ello por lo que resulta necesario seleccionar y secuenciar las competencias digitales que vamos a desarrollar con los alumnos en los diferentes módulos. Para lo cual podemos integrar las Tics en el currículo, algunos ejemplos de aplicaciones del uso de las TIC'S que se pueden realizar en el módulo son:

- Se utilizarán procesadores de texto, hojas de cálculo y bases de datos en el intercambio de información teórico-práctica con el alumnado.
- Se realizarán presentaciones de contenidos a través de programas como Power Point y visualización de videos relacionados con los contenidos de cada unidad, aprovechando herramientas como YouTube.
- Comunicación unipersonal y trabajo colaborativo en redes, a través de internet, correos, blogs, nube,
- Se compartirán contenidos relacionados con el módulo y las actividades a realizar por los alumnos a través de aplicaciones como Google Drive y las facilitadas por la Consejería de Educación: correo @educa.jcyl.es y Teams, principalmente.
- Se realizarán publicaciones en la página web del departamento.
- Realización de cuestionarios de repaso de actividades, como Kahoot, Quizzi o Edpuzzle.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

TÍTULO	ATENCIÓN AL CLIENTE
AUTOR / ES	LUIS GREGORIO CARVAJAL, JOSEFA ORMEÑO Y LIDIA BEATRIZ JUAN
EDITORIAL	EDITEX SA
ISBN	978-84-1321-9691

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. Pantalla digital. Software de aplicación.
Taller de cocina y office	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Tirador de cerveza. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias solicitadas por el profesor.
- Uniforme completo: gorro de seta blanco, chaquetilla blanca cruzada de manga larga, pantalón negro, delantal de peto, zapatos de cocinero, un paño.
- Utillaje: Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, funda de cuchillos.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
Primera evaluación	UT 1	15
	UT2	15
	UT2	15
Segunda evaluación	UT 4	15
Tercera evaluación	Prácticas en empresas	15

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

La evaluación de los alumnos y las alumnas de los ciclos de formación profesional básica tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitirá orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas y se realizará por módulos profesionales. Los alumnos y las alumnas matriculados en un centro tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias.



Los alumnos y las alumnas, sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.

7.1. EVALUACIÓN INICIAL (solamente en Grado Básico)

- Se realizará en el mes de septiembre.
- Será cualitativa, sin calificaciones numéricas. Se comunicará informe a los alumnos o padres si se considera necesario.

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

Segundo curso:

Todos los módulos de segundo curso en un año académico tienen dos evaluaciones trimestrales y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (*ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León*)

La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre (15, 16 o 17 de diciembre)

La primera evaluación final, se realizará en el mes de marzo

En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas, técnicas y transversales. Aplicaremos el % correspondiente a cada resultado de aprendizaje señalado en el apartado 3.

Para calificar al alumno durante la evaluación trimestral, utilizaremos **instrumentos de evaluación** como:

- **Pruebas prácticas:** Realización de una serie de prácticas a lo largo del trimestre, con una puntuación de 0 a 10. Se valorarán mediante rúbricas aspectos como conocimientos técnicos, destrezas y habilidades en la ejecución de cada práctica. Se tendrán en cuenta aspectos como: uniformidad y aseo personal, limpieza y orden de las instalaciones, correcta compostura, destreza y habilidad manual, participación activa en las tareas encomendadas, tiempo empleado, trabajo en equipo. Si el profesor lo considera oportuno, se podrá realizar un examen trimestral, previa información a los alumnos. Dicho examen tendrá un valor del 50% de las prácticas, reservándose el otro 50% para las notas de prácticas diarias.
- **Pruebas teóricas:** Pruebas escritas que incluirán preguntas de tipo test, preguntas cortas, reconocimiento de imágenes y resolución de supuestos prácticos. Con una puntuación de 0 a 10. Se realiza media con otras pruebas teóricas una calificación igual o superior a 4.
- **Trabajos de investigación y desarrollo,** ligados a los distintos criterios de evaluación que posee cada unidad de trabajo. El **cuaderno individual** del alumno será considerado como un trabajo más a evaluar cuya entrega será obligatoria, en caso de no entregarlo o no tenerlo completo, no se hará media, ni se sumará el porcentaje correspondiente.
- También el **trabajo diario**, la asistencia a clase, la actitud, participación y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que quedará reflejado en las notas.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

Los criterios de calificación serán los siguientes:

EVALUACIÓN	UT	% FINAL	PRUEBAS TEÓRICAS (%)	PRUEBAS PRÁCTICAS (%)	ACTITUD Y PARTICIPACIÓN (%)
Primera	UT1	30	60	10	30
	UT2	30	60	10	30
	UT3	30	60	10	30
Segunda	UT4	30	60	10	30
Tercera					
TOTAL		100			

La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10. Para la superación de cada una de las evaluaciones trimestrales del módulo es necesario tener un 5 de nota media.

La nota en cada uno de los apartados deberá ser igual o superior a cuatro puntos para poder proceder a la obtención de la nota total en cada evaluación, en caso contrario, dicha evaluación no se considerará superada, y la nota que aparecerá en el boletín será aquella que impida calcular la nota media para la evaluación.

El cálculo de la **calificación final** a principios del mes de JUNIO se obtendrá tras el cálculo de cada uno de los % asociados a cada RA de cada evaluación. Se considera aprobado si la nota media es igual o superior a 5.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.

Observaciones:

Los exámenes se realizarán en una fecha previamente establecida. Aquellos alumnos que no se presenten a un examen parcial deberán realizar la recuperación en el examen trimestral. Si no se realiza el trimestral, irán a examen final.

Excepcionalmente, para aquellos alumnos que no hayan podido presentarse al examen escrito por causa justificable documentalmente, se realizará una prueba escrita en otra fecha.

El alumno que, en las pruebas realizadas a lo largo del curso, sea pillado copiando, independientemente del método usado para copiar, tendrá que examinarse de todo el temario en la convocatoria final ordinaria o extraordinaria de junio.

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de 75 horas, por lo tanto, el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es de:

15	FALTAS (20%)

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles (marcados con un asterisco en el apartado 3). La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.



Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que el profesor considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación, así mismo, realizará las siguientes pruebas utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación (%)
Parte teórica	70
Parte práctica	20
Trabajo	10
TOTAL	100%

La **calificación final** se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.

7.4.SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso, así como el cuaderno personal cumplimentado.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica	70
Prueba práctica	20
Trabajos	10
Total	100%

La **calificación final** se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.



Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

1. El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
2. Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
3. Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR.

**ALUMNOS DE 2º CURSO CON
MÓDULO DE 1º CURSO
SUSPENSO**

No hay ninguno con esta materia pendiente, por lo que durante este curso no procede plan de recuperación.



7.9. FORMACIÓN EN EMPRESA Y FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

ÍNDICE

1. Descripción
2. Contenidos
 - 2.1 Formación en empresa
 - 2.2. Formación en centros de trabajo
3. Temporalización
 - 3.1 Formación en empresa
 - 3.2. Formación en centros de trabajo
4. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de FCT
5. Evaluación del proceso de enseñanza del módulo de FCT
 - 5.1. Criterios de calificación del módulo de FCT
 - 5.2. Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje
 - 5.3. Evaluación de las empresas
6. Evaluación de la inserción laboral

1. DESCRIPCIÓN

Identificación	Formación en Empresa y Formación en centros de trabajo	
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Título profesional en Cocina y Restauración
	Grado y Nivel	Básico 1º y 2º
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	Alfredo Lana López
Distribución horaria	Curso	2025/2026
Tipología	Transversal	No
Síntesis	Esta formación contribuye a completar las competencias y objetivos generales, propios de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.	

2. CONTENIDOS

2.1. FORMACIÓN EN EMPRESA (FFE)

El desarrollo de la fase de formación en empresa u organismo equiparado se regirá por lo establecido en los artículos 9 y 106, y en el título IV del **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**.

La formación en empresa u organismo equiparado se regirá por lo establecido en el artículo 66 de la Ley orgánica 3/2022 y en la presente disposición y contemplará entre el **10 y el 20/%** de los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales.

En cada módulo se detalla específicamente el % adjudicado a cada uno de los resultados de aprendizaje.



3. TEMPORALIZACIÓN

3.1. FORMACIÓN EN EMPRESA (FFE)

La fase de Formación en Empresa u organismo equiparado podrá desarrollarse, para el **primer curso**, a partir de la vigésima sexta semana, siempre que el alumno cumpla los requisitos que establece el artículo 88.3 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio y haya disponibilidad de empresas suficientes para que todo el alumnado pueda desarrollar su estancia formativa en primer curso.

En el caso de realizarse la Formación en empresa durante el presente curso, los alumnos la realizarán, ajustándose lo más posible, a la jornada laboral de las empresas, realizando un total de **80 horas**. En ese caso, el 10% de cada uno de los Resultados de Aprendizaje descritos, en los diferentes módulos, se trabajará en la empresa, y como tal se tendrá en cuenta para su evaluación.

En el caso de los alumnos de **segundo curso**, en caso de hacer la Formación en empresa, realizarán un total de **400 horas**, dado que estos **no hicieron** en el primer curso las 80 horas correspondientes y por tanto se les suma entonces a las 320 horas del segundo curso, para completar así las **400 horas totales en Grado Básico**.

3.2. FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (FCT)

Tendrá una duración de **260 horas**. Se realizará en el tercer trimestre del curso (1 de abril al 13 de junio). Excepcionalmente podrá realizarse en períodos o momentos distintos de los establecidos con carácter general, de acuerdo a orden EDU/1205/2010, de 25 de agosto, por la que se regula el desarrollo de los módulos profesionales de «Proyecto» y de «Formación en centros de trabajo» de los ciclos formativos de formación profesional inicial, en la comunidad de Castilla y León.

Los alumnos realizarán el módulo de formación en centros de trabajo adaptándose a la jornada laboral de la empresa. No superando 8 horas diarias, ni 40 semanales.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS FCT

El Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, establece en su Anexo V, punto 3.2 los siguientes Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación para el módulo profesional de FCT:

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Realiza operaciones básicas de recepción, almacenamiento géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y conservación de utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas	a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción. b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos. c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos. d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción entiendo y forma. e) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas. f) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.



2. Ejecuta operaciones básicas de preelaboración interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.	a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración. b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos. c) Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos. d) Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas. e) Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
3. Realiza elaboraciones culinarias sencillas, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.	a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias sencillas. b) Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias sencillas, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa. e) Se ha asistido durante el desarrollo del servicio en cocina en la realización, terminación y presentación de las elaboraciones culinarias siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos. f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. g) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas propias del área de bar-cafetería, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar	a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas. b) Se han identificado y relacionado fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y/o normas establecidas. c) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas, tanto de equipos, útiles y/o herramientas, como de géneros. e) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a instrucciones recibidas. f) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.



	g) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio propias de esta área de consumo, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas. h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
5. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante y/o de servicios de catering, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.	a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa relacionados con los requerimientos del servicio. b) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio, distinguiendo si se trata de un servicio en sala, en bar-cafetería o de tipo catering. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas. d) Se han realizado las diversas operaciones de preservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas. e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas o requerimientos de la empresa. f) Se ha atendido a los clientes con cortesía y eficacia en al ámbito de las responsabilidades que le competen, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio. g) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
6. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa. b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos. c) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria. e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador. f) 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 de la empresa. g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. h) Se han utilizado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
7. Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el	a) Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa relacionados con el comportamiento interno en la misma. b) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación. c) Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.



resto de miembros del equipo.

- d) Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.
- e) Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.
- f) Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.

5. EVALUACIÓN DEL MÓDULO DE FCT

5.1. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE FCT

En lo referente a este punto se seguirán las directrices marcadas por la Orden EDU/ 66/2010, de 16 de agosto, modificada por la Orden ECD/88/2018, de 17 de julio, de evaluación y acreditación académica, en las enseñanzas de Formación Profesional Inicial del Sistema Educativo en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Nuestro módulo profesional se calificará en términos de APTO o NO APTO. Esta calificación se realizará, además, en base a unos indicadores sobre:

- Habilidades: aptitudes para desarrollar tareas propias de la profesión.
- Capacidades: conocimientos y capacidad de seguimiento de instrucciones.
- Actitudes o habilidades sociales: trabajo en equipo, iniciativa, responsabilidad, entre otras.

Para la evaluación se tendrán en cuenta:

- La media de calificaciones otorgadas por el/la tutor/a de FCT a las actividades recogidas en las hojas de seguimiento semanales.
- La mejora del alumno/a en el transcurso de la FCT.
- La entrega de los cuadernos de seguimiento perfectamente cumplimentados en las fechas requeridas.
- La actitud e implicación del alumnado en las tutorías desarrolladas en el centro.

El alumno será calificado como APTO cuando se considere que ha alcanzado con un nivel suficiente y aceptable todos los objetivos, resultados de aprendizaje y competencias propias del Módulo Profesional de FCT. En todo caso se enumerarán en el informe individual los motivos del APTO o NO APTO.

Si el/la alumno/a fuese calificado como NO APTO, deberá cursar el módulo de FCT de nuevo. Cada alumno o alumna podrá ser evaluado y calificado del módulo de FCT dos veces como máximo, entre convocatorias ordinaria y extraordinaria. Para ello, deberá matricularse en el curso correspondiente.

En el caso de resultar NO APTO en segunda convocatoria, del módulo de FCT, esto resultará en la no obtención del Título de Profesional Básico en Cocina y Restauración.

En cualquier caso, siempre se estará a lo dispuesto en la normativa en vigor aplicable.

5.2. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA DE FCT

-Empresa:

- Por medio de los informes de evaluación llevados a cabo semanalmente.
- Por el grado de consecución de la programación.
- Por medio del cuaderno del alumno.

-Centro:

- Por las tutorías realizadas con los alumnos.
- Por las encuestas que se les facilita a los alumnos al finalizar dicho módulo profesional.



5.3. EVALUACIÓN DE LAS EMPRESAS

Para llevar a cabo la valoración tanto de los tutores de la empresa, como de la empresa en sí, tomaremos como referencia los siguientes aspectos:

- Los resultados de la encuesta que con posterioridad a la FCT se entregará a los alumnos para su cumplimentación.
- La valoración que los tutores de centro hagan en las visitas a las empresas.
- El grado de satisfacción que los alumnos demuestran en las tutorías en el centro.
- La colaboración que muestren las empresas con relación al seguimiento y evaluación de los alumnos.

6. EVALUACIÓN DE LA INSERCIÓN LABORAL FCT

Esta evaluación se realiza mediante la valoración de los resultados de una encuesta que se enviará al domicilio de cada uno de los alumnos de FCT.

Siendo necesaria realizar la valoración una vez transcurrido un tiempo de la realización de las prácticas, se tomará como referencia la fecha en que el departamento estime oportuna.

Para cualquier otro aspecto, siempre se seguirá lo establecido en la normativa vigente.



7.10. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL PROYECTO INTERMODULAR

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Normativa.
3. Objetivos.
4. Temporalización.
5. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.
6. Características y formato del proyecto intermodular.
7. Atención tutorial
8. Fases de realización proyecto intermodular.
9. Evaluación del proyecto intermodular.
 - 9.1. Instrumentos de evaluación.
 - 9.2. Criterios de calificación

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	3160
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Título profesional básico en cocina y restauración
	Grado y Nivel	Básico
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	Alfredo Lana López
Distribución horaria	Curso	2º
	Horas totales	26
Tipología de módulo	Asociado a las UC	La formación del módulo profesional se relaciona con la totalidad de los objetivos generales del ciclo y las competencias profesionales, personales y sociales del título.
	Transversal	No
Síntesis del módulo	El proyecto intermodular estará adaptado al nivel formativo del alumnado, por lo tanto, práctico, accesible y vinculado al entorno laboral real. Se definirá de acuerdo con las características de la actividad laboral del ámbito del ciclo formativo y con aspectos relativos al ejercicio profesional y a la gestión empresarial	



2. NORMATIVA

La presente programación se ha desarrollado en base a la siguiente normativa:

- Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. (Artículo 41).
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- ORDEN EDU/516/2014, de 18 de junio, por la que se establece el currículo correspondiente al título profesional básico en Cocina y Restauración, en la Comunidad Castilla y León
- ORDEN EDU/1205/2010, de 25 de agosto, por la que se regula el desarrollo de los módulos profesionales de «Proyecto» y de «Formación en centros de trabajo» de los ciclos formativos de formación profesional inicial, en la Comunidad de Castilla y León.

3. OBJETIVOS

Tendrá por objeto la integración de las diversas capacidades y conocimientos de los módulos que conforman el ciclo formativo, con especial atención a los elementos de búsqueda de información, innovación, investigación aplicada y emprendimiento, vinculados a los resultados de aprendizaje del ciclo formativo. (DECRETO 24/2024. Artículo5).

Contribución del módulo a los objetivos generales del ciclo: La formación del módulo profesional se relaciona con la totalidad de los objetivos generales del ciclo y las competencias profesionales, personales y sociales del título.

4. TEMPORALIZACIÓN.

La realización del proyecto intermodular tendrá una duración de 26 horas y se desarrollará de forma simultánea al resto de los módulos profesionales a lo largo de la duración del ciclo formativo. Los centros determinarán el momento en el que debe iniciarse el Proyecto, en función de las características del ciclo formativo. (Real Decreto 659/2023).



5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
RA1. Busca información en internet sobre empresas «tipo» del sector/es relacionados con los estándares (unidades) de competencia incluidos en el ámbito profesional del título, elaborando un mapa de las mismas y os servicios o productos que ofrecen	a) Se ha elaborado conjuntamente un esquema que contemple el conjunto de las empresas tipo del sector. b) Se ha identificado para la empresa seleccionada los productos o servicios que ofrece. c) Se han tenido en cuenta las áreas transversales y su relación con las demás.
RA2. Selecciona un servicio o producto de una empresa del sector relacionándolo con su contribución a los ODS (objetivos de desarrollo sostenible) y sus destinatarios a nivel global.	a) Se ha seleccionado un producto/servicio de la empresa a estudio. b) Se ha discutido en grupo con qué ODS (objetivos de desarrollo sostenible) pueda estar relacionado. c) Se han identificado las características del público objetivo al que está destinado. d) Se ha comparado el producto con otros de empresas similares.
RA3. Hace una propuesta de una empresa tipo «spin off» indicando los aspectos diferenciales con la empresa de referencia y elaborando un dossier con sus características	a) Se ha planteado en el grupo el concepto de una empresa tipo “spin off”, indicando sus ventajas e inconvenientes.
RA4. Relaciona cada tema con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad.	a) Se han identificado los sistemas de protección generales e individuales de cada unidad en función de las actividades a realizar.
RA5. Transmite información con claridad de manera ordenada y estructurada	a) Se ha mantenido una actitud ordenada y metódica en la transmisión de la información.



6 CARACTERÍSTICAS Y FORMATO DEL "PROYECTO INTERMODULAR"

El proyecto **ha de estar basado en situaciones reales** y exigir una serie de actividades que se estructuran en un plan de trabajo.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje **que permiten alcanzar los objetivos** del módulo profesional están relacionadas con:

- **La responsabilidad y la autoevaluación del trabajo realizado.**
- **La autonomía y la iniciativa personal.**
- **El uso de las Tecnologías de la Información y de la Comunicación.**

A continuación, se muestran algunos de los Proyectos que pueden trabajarse, aunque si el departamento lo considera oportuno, podrán sugerirse otros diferentes, siempre y cuando estén referenciados desde una empresa o servicio real, hacia otra empresa o servicio de nueva creación ya del alumno:

- **Diseño y elaboración de un menú temático:** El alumno debe diseñar, elaborar y presentar un menú completo (entrante, plato principal y postre) con una temática específica, como cocina regional, comida saludable, cocina infantil o cocina de aprovechamiento. El proyecto puede incluir el diseño de la carta.
- **Elaboración de un recetario ilustrado:** A partir de las técnicas y recetas trabajadas, el alumno puede crear su propio libro de recetas, incluyendo fotografías, pasos detallados y la historia de cada plato. Pueden basarse en una temática específica, como recetas sin gluten o veganas, y destacar aspectos de seguridad e higiene...
- **Taller de cocina para compañeros:** Diseñar y ejecutar un taller práctico de cocina para otros alumnos, enfocado en cocina saludable, rápida, de aprovechamiento...
- **Catering para un evento escolar:** Se puede encargar al alumno la preparación de un *catering* sencillo para un evento del centro (como una reunión de profesores o una jornada de puertas abiertas). Esto le permitirá trabajar en equipo, organizar la producción y gestionar los tiempos, además de aplicar los protocolos de seguridad alimentaria.
- **Planificación y servicio de un banquete:** El alumno puede responsabilizarse de la organización y el servicio de un pequeño banquete para invitados, ya sea en un restaurante simulado o en las instalaciones del centro. Esto incluye la recepción de los comensales, el servicio de bebidas y la preparación de la sala.
- **Análisis y propuesta de mejora de un restaurante local:** En este proyecto, el alumno visita y analiza el funcionamiento de un restaurante real (con permiso de la dirección). Deben identificar puntos



fuertes y débiles, especialmente en cuanto a higiene, presentación de platos o servicio al cliente, y elaborar una propuesta con ideas para mejorar.

- **Creación de un *pop-up* restaurante:** El alumno puede montar un restaurante efímero (*pop-up*) con una propuesta gastronómica propia. Este proyecto de emprendimiento les permitirá diseñar un concepto, elaborar la carta, promocionar el evento y gestionar todos los aspectos del servicio.
- **Simulación de un servicio en un restaurante:** Montaje de una sala, servicio real a compañeros de IES, organización de roles...
- **Elaboración de manual de buenas prácticas en sala y cocina:** Se refiere a higiene, seguridad, protocolo, uniformes, trato al cliente, etc.

Formato del Proyecto:

La elaboración de los proyectos, tanto en contenido como en formato, se realizará atendiendo a las indicaciones del tutor asignado al proyecto (profesores que imparten módulos de segundo curso),

El documento deberá contener obligatoriamente:

- **Una portada:** en la que se incluirá, el **título** del proyecto, el nombre del alumno, el nombre del tutor individual, el título del Ciclo formativo al que pertenece, el departamento y el nombre del instituto, el logotipo del centro, el mes y año de realización. (el anexo I, presenta una portada de ejemplo).
- **Índice:** Debe contener un índice paginado, desglosado por apartados con suficiente nivel de detalle.
- **Memoria descriptiva:**
 - Objetivo del proyecto. (en este apartado se describe la finalidad del proyecto, situación de partida que origina la necesidad del proyecto, emplazamiento de la instalación, ...)
 - Descripción y desarrollo del proyecto.
 - Materiales y recursos empleados.
- **Conclusiones** (Dificultades encontradas, alternativas, posibles mejoras, etc.).
- **Anexos** (en papel o en formato digital, según proceda).
- **Visto Bueno del tutor** según modelo normalizado (ANEXO 2)

* En función del tipo y la casuística particular de cada proyecto, el tutor decidirá cuál de los apartados anteriores puede ser prescindible o si es necesario incorporar alguno que no esté contenido en el apartado anterior.

*** TODO EL CONTENIDO DEL PROYECTO DEBE SER ORIGINAL Y REALIZADO DE FORMA INDIVIDUAL POR EL ALUMNO.**



* El documento deberá estar elaborado obligatoriamente con medios informáticos y manteniendo el siguiente estilo:

- Tamaño del papel A4.
- Tipo de letra sencilla y fácil de leer (recomendado tamaño entre 10 y 12).
- Márgenes estándar.
- Espaciado interlineal 1,5.
- Encabezado (aparecerá el nombre de la sección correspondiente)
- Pié de página (aparecerá el número de página).

7. ATENCIÓN TUTORIAL.

La tutoría del módulo profesional de «Proyecto» se organizará sobre la base de la tutorización colectiva e individual.

La **tutoría colectiva** será ejercida por el profesor con FFE del grupo de alumnos, que se encargará de la formación del alumnado en la gestión de proyectos y de la organización previa de los proyectos individuales que cada uno vaya a realizar, incidiendo en los siguientes aspectos:

- Familiarizar al alumnado con el método del proyecto.
- Concretar los aspectos formales que debe contener un proyecto.
- Orientar al alumnado sobre los posibles proyectos a realizar y ayudarles en la toma de decisiones.
- Proponer al alumnado los proyectos a desarrollar.

La **tutoría individual** será ejercida por el profesorado de segundo curso del ciclo formativo. No obstante, dado que los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de este módulo profesional complementan los del resto de los módulos profesionales y tiene un carácter integrador de todos los módulos profesionales del ciclo, sería conveniente la colaboración de todos los profesores con atribución docente en el ciclo formativo.

El tutor individual orientará y asesorará al alumnado en el proceso de desarrollo del proyecto, realizando las siguientes tareas:

- a. Dirigir y supervisar al alumno durante la realización y presentación del proyecto, asesorándole especialmente en la toma de decisiones que afecten a su estructura, al tratamiento de temas o a la forma de presentación.
- b. Comprobar que los proyectos propuestos por el alumnado, una vez finalizados, cumplen las condiciones indicadas en la correspondiente propuesta y otorgar su visto bueno (ANEXO 2). Si el proyecto no cumple el objetivo para el cual ha sido desarrollado (o no funciona según las especificaciones previamente fijadas), dicho visto bueno no será otorgado.



- c. Coordinar el acto que se convoque para la presentación del proyecto.
- d. Evaluar y calificar el módulo profesional de «Proyecto», con la ayuda, si así lo requiere, del resto de integrantes del tribunal.

Tanto el tutor individual, como el colectivo, para realizar el seguimiento del módulo profesional Proyecto Intermodular establecerá con el alumnado comunicaciones regulares por medios telemáticos, cuando el alumno esté realizando la Fase de Formación en Empresa.

8. FASES DE REALIZACIÓN DEL «PROYECTO INTERMODULAR».

1. El alumnado recibirá formación previa sobre el trabajo a desarrollar, en una tutoría colectiva impartida por el profesor de FFE del grupo.
2. La propuesta de proyecto por el alumnado se realizará conforme al siguiente procedimiento:
 - a) El alumno presentará una propuesta según modelo normalizado en el ANEXO 3, en el plazo indicado por el tutor colectivo.
 - b) El equipo educativo, presidido por el profesor de FFE, en el plazo de una semana, valorará la propuesta y decidirá sobre su aceptación, teniendo en cuenta, al menos, su adecuación a los contenidos abordados en el ciclo formativo y la posibilidad de realización efectiva del «Proyecto» en los plazos existentes. La decisión se hará constar en acta y se comunicará al alumno por el tutor.
 - c) Cuando la propuesta no haya sido aceptada, el alumno dispondrá de un plazo de diez días para introducir las modificaciones oportunas o presentar una nueva propuesta de proyecto. Transcurrido dicho plazo, sin que se hubieran presentado modificaciones o una nueva propuesta, se entenderá que renuncia a la convocatoria del módulo profesional, salvo que, en ese momento, acepte un proyecto propuesto por el tutor, de entre los determinados por los departamentos de familia profesional.
 - d) Para el alumnado que no haya propuesto ningún proyecto o cuando éste haya sido rechazado, el tutor le asignará uno de los proyectos determinados por el departamento de familia profesional.
3. Con carácter general, el alumnado desarrollará el proyecto de forma individual, salvo que el equipo educativo decida que el proyecto en su conjunto, por sus características, pueda ser desarrollado en grupo, en cuyo caso quedarán bien definidas las tareas del proyecto que tienen que realizar cada uno de los miembros del grupo.
4. El equipo educativo del ciclo formativo acordará, en reunión convocada al efecto, la designación de los tutores individuales para cada alumno, entre los que podrán figurar los que ejerzan las tutorías



colectivas. De la reunión se extenderá un acta que refleje la designación de los tutores individuales para cada alumno y el proyecto a desarrollar por cada uno de ellos.

5. Una vez asignados los proyectos quedarán registrados en el departamento de familia profesional del centro educativo y en el expediente académico del alumnado. El tutor fijará las fechas en la que el alumnado deberá entregar, y en su caso, exponer o defender cada proyecto, que serán publicadas en el tablón de anuncios del centro educativo. La ausencia de presentación del proyecto, con el visto bueno de su tutor individual tendrá la consideración de convocatoria consumida, excepto si se presenta la correspondiente renuncia a convocatoria.
 - Los proyectos se entregarán al tutor individual en fecha única que se indicará a los alumnos antes del comienzo de la FFE.
 - El alumno entregará una copia impresa debidamente encuadernada y otra en formato digital (CD/USB).

*** LA NO ENTREGA DEL DOCUMENTO EN EL PLAZO INDICADO SUPONDRÁ LA IMPOSIBILIDAD DE DEFENSA EN LA FECHA ESTABLECIDA Y LA CONSIDERACIÓN DE CONVOCATORIA CONSUMIDA SALVO QUE SE HAYA FORMALIZADO LA RENUNCIA A CONVOCATORIA.**

El autor individual del proyecto tiene plena disposición y derecho exclusivo a la explotación del proyecto presentado, sin más limitaciones que las contenidas en la normativa vigente en materia de propiedad industrial e intelectual.

9. EVALUACIÓN DEL «PROYECTO INTERMODULAR».

La evaluación del módulo profesional de «Proyecto» se ajustará a lo dispuesto en la ORDEN EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León

La evaluación del proyecto intermodular se llevará a cabo de manera individual para cada alumno o alumna y se tomarán como referencia los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación indicados en el currículo.

El alumno **dispondrá de un máximo de 30 minutos** a fin de exponer el objetivo de su proyecto, la solución adoptada, las tecnologías utilizadas, etc. en la elaboración de su proyecto.

La **defensa pública** se realizará ante una comisión evaluadora compuesta por tres personas, al menos dos miembros del Departamento de Hostelería y Turismo: el tutor individual, el tutor colectivo y otro profesor del Ciclo Formativo, que elegirá el tutor individual en función de las características del proyecto. Una vez finalizada esta exposición, se abrirá un turno de debate con los miembros de la comisión, quienes podrán



solicitar cualquier aclaración o realizar las preguntas que consideren oportunas, confiriéndose un turno de réplica al estudiante.

El alumno podrá acudir al acto de defensa con el siguiente material:

- Copia impresa y/o digital del proyecto.
- Archivo que contenga una presentación powerpoint o similar.
- Material relevante para el proyecto (carta o menú...)

La calificación del proyecto será la que determine la representación del equipo docente citada, una vez expuesto el trabajo y realizada la defensa pública.

Si el proyecto no obtuviera una calificación positiva en la primera convocatoria, el alumno, con la orientación del tutor individual, lo podrá completar o modificar para su presentación, evaluación y calificación en la segunda convocatoria del curso académico.

9.1. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Para la evaluación del módulo se tendrán en cuenta los siguientes instrumentos:

- Documento del proyecto.
- Defensa/presentación del proyecto

9.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Si alguno de los profesores componentes de la Comisión de valoración detectase que el proyecto es copia de otro en una parte significativa del mismo, será calificado automáticamente de forma negativamente.

Para realizar la calificación del módulo se utilizará una tabla de ponderación como la contenida en el ANEXO 4:

Los proyectos de tipo documental y de tipo de gestión, contarán con una tabla de ponderación diferente de los RA's que se ajustarán a las características del proyecto elegido y será entregada al alumno antes del comienzo de elaboración de este.

El alumno debe demostrar que ha adquirido todos los resultados de aprendizaje, no existiendo la posibilidad de compensar unos con otros. Se considera que un resultado de aprendizaje ha sido adquirido cuando obtenga una calificación igual o superior a 5, de conformidad con el artículo 12.2 de la Orden EDU/1575/2024, de 23 de diciembre. Esto significa que, en cada resultado de aprendizaje, el alumno deberá obtener una calificación igual o superior al 50% de la puntuación máxima asignada a cada resultado de aprendizaje.



Una vez calificado el alumno, tanto la copia impresa, como la copia digital pasará a formar parte del catálogo del Departamento de Hostelería y Turismo, no pudiendo modificarse la documentación una vez entregada.

Como norma general, los alumnos deberán autorizar la difusión en acceso libre de todos los Proyectos defendidos y aprobados en el IES ASTORGA. Cuando una parte o la totalidad del trabajo, contenga datos confidenciales de una entidad que ha colaborado en la realización de este, el alumno podrá solicitar que la parte afectada no se difunda en el fondo documental.



8. FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA

8.1. Aspectos generales de la programación

• 8.1.1. Competencias

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

Las **competencias profesionales, personales y sociales** de este título son las que se relacionan a continuación:

a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.

b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.

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

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

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

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

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

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

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

k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

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

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

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

ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.



o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

s) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.

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

• 8.1.2. Objetivos generales del título.

Los **objetivos generales** de este ciclo formativo son los siguientes:

a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando los componentes del mismo, para definir los productos que ofrece la empresa.

b) Identificar los productos que ofrece la empresa, reconociendo sus características, para diseñar los procesos de producción.

c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.

d) Identificar los componentes de la oferta gastronómica, analizando y caracterizando sus variables, para determinar la oferta de productos culinarios.

e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.

f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.

g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.

h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.

i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.

j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.

k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.



l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución, para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.

m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.

ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

o) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.

p) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

q) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

r) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

s) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

t) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos

u) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

v) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.



8.2. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO DE CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

Identificación	Código	0496
	Módulo Profesional	Control de aprovisionamiento de materias primas
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Técnico en Dirección de Cocina
	Grado y Nivel	Superior
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	María Concepción Jambrina Leal
Distribución horaria	Curso	2025/2026
	Horas totales	64 horas
	Horas semanales	2 horas
Tipología de módulo	Asociado a las UC	UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración
	Transversal	No
Síntesis del módulo	De acuerdo con el DECRETO 25/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León (en el apartado Orientaciones pedagógicas y metodológicas) se indica: <i>Este módulo profesional tiene como objetivo principal facilitar el conocimiento de una importante función desarrollada dentro del ámbito de una cocina profesional. Para el alumnado, que se está preparando para dirigir una cocina, es necesaria su</i>	



formación teórico-práctica en los procesos de aprovisionamiento de materias primas, los cuales podrá implantar en su lugar de trabajo.

El desarrollo del módulo profesional se presenta de manera secuencial, para que el alumnado sea capaz de identificar las diferentes fases:

- Selección y control de materias primas.
- Recepción de materias primas.
- Almacenamiento de materias primas en restauración.
- Control de consumos y existencias.

Para ello, en cada caso, se debe abordar con actividades cuya finalidad sea:

- Seleccionar proveedores.
- Reconocer las características y las cualidades organolépticas de las materias primas utilizadas en restauración.
- Realizar pedidos externos e internos de forma documentada.
- Interpretar etiquetas y presentaciones comerciales.
- Verificar la conformidad de la documentación y las materias primas.
- Controlar el almacenaje, la clasificación y la rotación de las materias primas en almacenes y cámaras.
- Conocer e Identificar los lugares para el almacenamiento de materias primas.
- Controlar las temperaturas, lugares y recipientes adecuados para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.
- Identificar y utilizar la documentación asociada a los procedimientos de solicitud de pedidos a Economato
- Bodega y al control de consumos y existencias.
- Utilizar aplicaciones informáticas para la gestión del economato.
- Controlar las cantidades y las calidades de las materias primas.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, (por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas) son:

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.	10%	90%
R.A. 2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.	10%	90%
R.A.3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.	10%	90%
R.A.4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.	10%	90%

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1. SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones (35%)	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
f), g) y k)	e), f), j), l) y n)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
- Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones (*) ³ .	○ Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración.
- Marco legislativo y Referentes del Código Alimentario y (*)	○ Se ha analizado la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario.
- Categorías comerciales y etiquetados de alimentos y bebidas (*).	○ Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.
- Presentaciones comerciales (*).	○ Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria. ○ Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.
- <i>Selección de proveedores.</i>	
- <i>Cálculo de necesidades para las distintas ofertas gastronómicas.</i>	
- <i>Factores a tener en cuenta para su realización práctica. (Rotación, espacios e instalaciones disponibles, políticas stocks y otros).</i>	
- <i>Solicitud de pedidos externos. Documentación y control.</i>	
- <i>Análisis sensorial de los alimentos y bebidas: Elaboración de fichas de cata. Selección y preparación de productos para la cata. Catas por procesos de elaboración y catas por calidad.</i>	○ Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas. ○ Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus aplicaciones gastronómicas.

³ Contenidos no marcados se indican en ambas normativas, nacional y regional (Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas y DECRETO 25/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León.). Contenidos indicados en cursiva son exclusivos de la normativa regional.



OBSERVACIONES: La primera unidad de trabajo, de carácter introductorio, tiene cuatro objetivos principales.

- En primer lugar, conocer la normativa en materia alimentaria (Legislación básica, fuentes y normativa española, CAE y otros).
- En segundo lugar, definir las materias primas utilizadas en restauración reconociendo las características y cualidades organolépticas (Clasificación, gamas en alimentación, categorías comerciales, análisis sensorial).
- En tercer lugar, interpretar las etiquetas y presentaciones (Información obligatoria del etiquetado y nutricional, alergias e intolerancias, productos ecológicos y de organismos modificados genéticamente).
- En cuarto lugar, favorecer que los alumnos realicen trabajos individuales de presentación de materias primas

Se considera adecuado y coherente incluir en esta unidad los conceptos y productos de calidad diferenciada (DOP, IGP, ETG, certificación ecológica, logotipos identificativos, Normativa y control) y, además, en la medida de lo posible⁴, el análisis sensorial de alimentos y bebidas. Algunos contenidos indicados en el currículo de CYL se desarrollarán en unidades posteriores.

- Selección de proveedores, factores a tener en cuenta para su realización práctica y solicitud de pedidos externos, documentación y control (UT2: Recepción de materias primas).
- Cálculo de necesidades para las distintas ofertas gastronómicas (UT4: Control de consumos y existencias)

UT 2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria. (15%)

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
f), g) y k)	e), f), j), l) y n)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
- Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización (*)	○ Se han descrito y caracterizado las operaciones necesarias para recepcionar materias primas en cocina.
- Fases y procedimientos para recepcionar materias primas. Organización y control <i>cuantitativo y cualitativo de las materias primas recepcionadas</i> . (*)	○ Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario. ○ Se ha interpretado el etiquetado de los productos. ○ Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega. (*)	○ Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al

⁴ Dependerá de la dotación presupuestaria del centro

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras. ○ Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.
- Funciones, formalización y tramitación.	○ Se han reconocido y formalizado los documentos relacionados con los procesos de recepción. ○ Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y se ha controlado la recogida de residuos. ○ Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Observaciones: La segunda unidad de trabajo tiene dos objetivos principales.

- En primer lugar conocer la organización y control de las fases y procedimientos para recepcionar materias primas abordando asuntos tales como las características y funciones de la zona de recepción (instalaciones, equipos y maquinaria asociada), selección de proveedores, fases y procedimientos (organización y control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario de las materias primas), verificación del cumplimiento de la petición de compra (en cantidad y calidad entre lo recibido y lo solicitado), cumplimiento de la normativa referente a embalaje, transporte, temperatura, etc.) e interpretación del etiquetado.
- En segundo lugar, identificar los documentos relacionados con las operaciones de recepción en almacén, economato y bodega, así como los factores a tener en cuenta para su realización práctica. Ello incluye la interpretación, formalización y tramitación de los documentos internos (vale-pedido, ficha de especificación de producto, y libros de registro entradas/salidas) y externos (albaranes y facturas).

Se hará mención, además, al acuerdo sobre transporte de mercancías perecederas (ATP) y su normativa.

UT 3. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación. 25%	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
f), g) y k)	e), f), j), l) y n)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
- Lugares para el almacenamiento. Almacén, economato y bodega. Descripción y características.	○ Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.
- Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenamiento.	○ Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas. ○ Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	○ Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenamiento y consumo.	○ Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza. Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos. ○ Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Observaciones: La presente unidad de trabajo tiene tres objetivos principales. - En primer lugar, conocer los lugares de almacenamiento (almacén, economato y bodega) en relación a su ubicación, características/ condiciones y equipamiento. - En segundo lugar, identificar las condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenamiento focalizando las diferencias entre géneros según sus propiedades y el tipo de recipientes necesarios en cada caso. - En tercer lugar, conocer la clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenamiento y consumo, así como la documentación asociada con las operaciones de almacenamiento, organización y control (ficha de producto). Desde el punto de vista procedimental se prestará especial atención a la clasificación y distribución de las mercancías en función de sus necesidades de conservación, almacenamiento y de la prioridad de consumo y a la realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental, y, desde el punto de vista actitudinal se valorará el orden y limpieza durante el proceso de almacenamiento así como la actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas y perseverancia ante las dificultades.	

UT 4. CONTROL DE CONSUMOS Y EXISTENCIAS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros (25%)	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
f), g) y k)	e), f), j), l) y n)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
- Control de existencias en restauración. Concepto (*)	○ Se ha descrito el concepto de control de existencias en restauración.
- Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén. Documentación. Relaciones interdepartamentales. Control. Entrega directa. (*)	○ Se han caracterizado los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén, su control, la documentación asociada y las relaciones interdepartamentales entre los departamentos involucrados. ○ Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor y su control.



- Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto. Procedimiento de ejecución y documentos asociados. Aplicaciones informáticas (*)	○ Se han realizado diversos tipos de inventarios y se han descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias. ○ Se han utilizado aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias en economato.
- Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico en previsión de picos en la producción y consumo real (*)	○ Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.
- Rotación de géneros y organización en la salida de productos (*).	○ Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.
Observaciones: La última unidad de trabajo aborda el control de existencias en restauración y objetiva conocer: - En primer lugar, los principales aspectos del control de los consumos y existencias que se conoce como gestión de stocks (punto de pedido, stock operativo, stock de seguridad, stock máximo-mínimo, etc.) incluyendo, además, la interpretación, formalización y tramitación de los documentos relacionados (solicitud de pedidos y retirada de géneros). - En segundo lugar, se abordan las cuestiones relacionadas con los inventarios (concepto, legislación y tipos; físico y permanente), rotación de existencias (concepto, función y procedimiento) y su valoración (métodos LIFO, FIFO y PMP). - En tercer lugar, se incluye el cálculo del consumo teórico y real, el de mermas (escandallo de géneros) pérdidas y roturas y se introduce el concepto de escandallo de recetas. Desde el punto de vista actitudinal se enfatiza el reconocimiento del potencial de las nuevas tecnologías como elementos de apoyo puesto que procedimentalmente los contenidos de esta unidad se trabajan con diversas aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, programas de gestión de stocks, etc.)	

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

Entendiendo la educación como un **proceso constructivo**, la actitud que mantienen profesor y alumno debe permitir el **aprendizaje significativo**. En consecuencia, **el alumno debe ser motor de su propio proceso de aprendizaje ejerciendo el profesor el papel de guía** al poner en contacto los conocimientos y las experiencias previas del alumno con los nuevos conocimientos. Por esta razón, se adoptará una **metodología activa con un enfoque globalizador** (atendiendo a aspectos como clima de participación e integración del alumnado en el proceso de aprendizaje) recogiendo los contenidos en propuestas concretas enmarcadas en un determinado contexto, favoreciendo así su asociación y su integración.

A mi entender, todo planteamiento metodológico para la Formación Profesional específica y de especialización, debe estar orientado a favorecer la integración de conocimientos/contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, así como el desarrollo de las capacidades de autoaprendizaje y trabajo en equipo. La metodología didáctica debe adaptarse no sólo a las *peculiaridades colectivas del grupo-clase*, sino también a las *singularidades individuales* de cada alumno/a de acuerdo con el principio de desarrollo de la actividad educativa relativo a la formación personalizada. Dicha metodología estará fundamentada en los siguientes principios:

- Desarrollar su **autoaprendizaje**.
- Reforzar las **capacidades** directamente vinculadas al perfil profesional.
- Potenciar el **trabajo en equipo**.
- Favorecer la **integración** de la teoría y la práctica (qué es esto, porqué lo tengo que aprender, para qué me sirve, cómo lo tengo que hacer, cómo puedo mejorar).



- **Vincular la formación** en el centro educativo (mediante la asunción de “*roles profesionales*”) con la formación práctica en centros de trabajo.
- **Favorecer la polivalencia** que precisa la evolución de la competencia y los cambios del entorno profesional.
- Facilitar su **adaptación** a las necesidades y disponibilidades del entorno socio-productivo.
- Desarrollar la **iniciativa y autonomía personales** para que puedan emprender (individual y colectivamente) tareas y proyectos de inserción profesional.
- Estimular el **autoconcepto y la autoestima** del alumno para una mejor valoración de sí mismo y de sus capacidades personales y profesionales.

La metodología didáctica que programe y aplique el profesorado en el marco correspondiente (Proyecto curricular de centro, programación didáctica del ciclo formativo y de la programación de aula de su actividad docente) estará orientada a promover en los alumnos/as su **participación activa y responsable** en los procesos de enseñanza-aprendizaje, de forma que se desarrolle su capacidad de autonomía y responsabilidad personal, de creciente importancia en el ámbito profesional. Con este enfoque metodológico el profesorado debe:

- **Evitar** la presentación de soluciones únicas y exclusivas a los problemas o situaciones planteadas, que restan al alumnado la posibilidad del descubrimiento propio.
- **Fomentar** la colaboración de los alumnos en la propuesta de actividades que se programen para trabajar los distintos contenidos, que deben ser desarrollados, a ser posible, de forma deductiva, es decir, *desde lo abstracto a lo concreto, de lo general a lo específico, de lo complejo a lo simple*. De esta forma es posible contribuir a su integración profesional, pues sabrán intervenir activamente en procesos de decisión compartida de forma creativa y positiva, desarrollando un espíritu crítico constructivo y aportando soluciones alternativas.

Al ser el alumnado quien construye su propio aprendizaje, el profesor/a actuará como guía y mediador para facilitar la cimentación de capacidades nuevas sobre la base de las ya adquiridas. Por esta razón y en todo caso, la misión del profesorado, además de fundamentalmente orientarse a facilitar la adquisición de una serie de conocimientos, habilidades cognitivas, destrezas manuales y actitudes relativas a la competencia profesional (a la que el presente currículo está vinculado), también debe asistir al descubrimiento de las capacidades potenciales relacionadas con las ocupaciones implicadas en el perfil profesional, reforzando y motivando la adquisición de nuevos hábitos de trabajo mediante:

- La visión global y coordinada de los procesos de creación de servicios (a los que está vinculada la competencia profesional del título), por medio de la necesaria integración de **conocimientos/contenidos científicos, tecnológicos y organizativos**.
- El progreso en la capacidad para formarse por sí mismos (*buscatelavida.com*), de modo que adquieran una **identidad y madurez profesionales motivadoras de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio** de las cualificaciones.
- El desarrollo de la capacidad para trabajar coordinadamente en equipo, por medio de **actividades de aprendizaje realizadas en grupo**, de forma puedan:
 - Mantener relaciones fluidas con sus compañeros
 - Colaborar en la consecución de los objetivos de grupo respetando el trabajo de los demás,
 - Participar en la organización y desarrollo de tareas colectivas
 - Cooperar en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros respetando las normas y métodos establecidos.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

Visto que los conceptos, técnicas, ideas, métodos y procedimientos indicados en el conjunto de UT's programadas en el presente módulo están (en la mayoría de los casos) íntimamente relacionados (e incluso



con el resto de los módulos del curso), se estima oportuno trabajarlos de forma conjunta desde un enfoque interdisciplinar y aplicando el principio de progresividad en el aprendizaje, es decir, abordar de los contenidos más sencillos hacia los más complejos. En la medida de lo posible se procurará desarrollarlos en el aula taller de cocina y, siendo posible, en el horario de recepción de géneros.

El material didáctico consistirá básicamente en apuntes proporcionados por el docente que pueden complementarse con todo tipo de recursos audiovisuales.

Aunque la temporalización podría variar según su desarrollo, la secuencia de las aulas teóricas se plantea a tres niveles:

- **Procedimental:** Los contenidos han sido organizados en propuestas temáticas concretas enmarcadas en un determinado *argumento* para que el alumno sea capaz de *asociar* e *integrar* la información recogida en el material didáctico (sobre el cual trabaja directamente). El profesor procurará la motivación del alumnado fomentando la realización de preguntas y debates e incluso utilizando TIC's para enriquecer su conocimiento y mejorar la comprensión con apoyo de cualquier material audiovisual que considere oportuno (presentaciones powerpoint, vídeos, fotografías, etc.) y la pizarra digital. El alumno realizará las actividades propuestas (entre las que se incluye la preparación de las fichas/ tablas técnicas para las unidades prácticas (en el aula o en casa) para mejorar y completar la comprensión de los contenidos.
- **Expositivo:** La docente *amplia, analiza y explica* los contenidos teóricos y la preparación de las prácticas en un procedimiento organizado de tres fases:
 - Planteamiento de la *idea o concepto* con una adecuada definición introductoria (que es, de qué se trata lo que vamos a aprender).
 - *Contextualización* en el marco pertinente (geográfica, histórica, ambiental, porqué tengo que aprender esto, para qué me sirve, etc.).
 - *Proceso* de ejecución (cómo se hace, cuales son las etapas de elaboración, diagramas de flujo, etc.).
- **Deductivo:** Comprensión por parte del alumno de los contenidos estudiados, a partir de la relación de estos con el desarrollo posterior de actividades prácticas en el aula taller.

El desarrollo de los contenidos prácticos en este módulo, (desarrollados en el aula y en el taller), igualmente se plantea a tres niveles:

- **Procedimental:** El profesor expone brevemente las actividades prácticas a ejecutar, realizando un seguimiento exhaustivo del desarrollo de las mismas aclarando y corrigiendo aquellos aspectos que sean necesarios.
- **Expositivo:** Explicación de las tareas a realizar y desarrollo de su procedimiento lógico mediante diagramas de flujo
- **Deductivo:** Desarrollo de las actividades propuestas, a partir de los contenidos estudiados, así como de las explicaciones realizadas por el docente, que, en todo momento, orientará y ayudará al alumno en el desarrollo de cada práctica para la correcta consecución de la misma.

En síntesis, con una metodología *activa, participativa, motivadora, colaborativa, autónoma e individualizada*, el siguiente cuadro resume la metodología general que se aplicará a todo el módulo:

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	EN EL AULA	EN EL TALLER
PROCEDIMENTAL	Explicación de los contenidos de cada unidad siguiendo apuntes preparados por el profesor. Utilización de las TIC, a la vez que se aclaran, amplían y explican contenidos leídos. Realización de preguntas debate de los conocimientos. Por parte del alumno se realizarán actividades (en el aula o en casa) para mejorar y completar la comprensión de los contenidos.	Explicación por parte del profesor de la actividad a realizar. Seguimiento del profesor de las actividades por parte del alumno, aclarando y corrigiendo aspectos que así considere necesarios.
EXPOSITIVA	Explicación de los contenidos, así como la realización de actividades con los mismos.	Explicación de las actividades prácticas, así como la realización de las mismas.
DEDUCTIVA	Comprensión por parte del alumno de los contenidos estudiados a partir de la relación de estos con el desarrollo posterior de actividades y prácticas en el aula taller.	Desarrollo de actividades propuestas a partir de contenidos estudiados. Explicaciones previas del profesor y, siempre que el alumno lo necesite, se le orientará y ayudará en el desarrollo de sus actividades para la correcta finalización de la misma.

4.3. Metodología a través de las TICs

Las **Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC)** deben ser integradas en el currículo tal y como se recoge en la Ley Orgánica de Educación (LOE) de 2006, al hablar de las competencias básicas (Competencias para el Tratamiento de la Información y Competencia Digital). Además, las programaciones didácticas, al menos, incluirán las estrategias de incorporación de las tecnologías de la información y la comunicación en el trabajo de aula. En este sentido, serán manejadas al objeto de hacer más atractivos los contenidos, facilitar el aprendizaje y contribuir a la consecución de los objetivos planteados. En términos generales, en este módulo serán usadas básicamente como:

- **Un recurso de apoyo didáctico** para el profesor y el alumnado (por ejemplo, en las aulas expositivas mediante presentaciones de PowerPoint / Prezzi con pizarra electrónica, audiovisuales, etc.)
- **Una herramienta de intercambio de información con el alumnado fomentando el empleo de la plataforma Teams** mediante la creación de *equipos de trabajo* en los cuales poder compartir materiales y recursos didácticos diversos (apuntes, presentaciones de aula y textos, audiovisuales complementarios, recomendación de páginas web, etc.) así como fomentar el uso del correo electrónico (e incluso la misma plataforma) para el desarrollo de otras tareas, favoreciendo de este modo la resolución de cuestiones y dudas.

Algunos ejemplos de la aplicación de las TIC's en este módulo son:

- El uso de las aplicaciones facilitadas por la Consejería de Educación (correo @educa.jcyl.es y Teams, principalmente) y Google Drive para compartir contenidos relacionados con el módulo y las actividades a realizar por parte del alumnado.
- La comunicación unipersonal y trabajo colaborativo en redes, a través de internet, correos, blogs, nube, etc.
- El empleo de procesadores de texto, hojas de cálculo y bases de datos en el intercambio de información teórico-práctica con el alumnado.
- La utilización de programas específicos para la gestión de inventarios y control de stocks



- La presentación de contenidos audiovisuales a través de aplicaciones como PowerPoint y la plataforma YouTube.

No obstante, y sin menoscabo de propiciar que el alumnado adquiriera (la tan necesaria en nuestros días) **competencia digital** (buscar, obtener, procesar, comunicar información y transformarla en conocimiento), *en el caso de trabajar con adolescentes* ésta deberá ser *justamente dosificada*, en la medida que se trabaja con personas muchas veces obsesionadas con el manejo de ordenadores y móviles (con multitud de aplicaciones) y escasamente preocupadas con la *organización racional de sus ideas* (capacidad de comparar, discernir, razonar, deducir, organizarse y sintetizar mediante esquemas los conocimientos adquiridos). Siendo el caso, y por prudencia, en este módulo será priorizado el “*saludable ejercicio del pensar*” mediante los *instrumentos de siempre* (lápiz, goma de borrar y papel, pinturas de colores inclusive) para que puedan reflejar mejor su propia creatividad de aprendizaje.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, las siguientes publicaciones:

TÍTULO	CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS
AUTOR / ES	DANIEL GALY
EDITORIAL	PARANINFO
ISBN	978-84-283-4181-3

TÍTULO	CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS
AUTOR / ES	DAVID INFANTES, GABRIEL BARTRA
EDITORIAL	ALTAMAR
ISBN	978-84-164-1519-9

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. Pantalla digital. Software de aplicación.
Taller de cocina y office	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Tirador de cerveza.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo.
- Fotocopias solicitadas por el profesor.
- Uniforme completo: gorro de seta blanco, chaquetilla blanca cruzada de manga larga, pantalón negro, delantal de peto, zapatos de cocinero, tres paños.
- Utillaje: Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, funda de cuchillos.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

Según el **Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo**, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas, para el módulo **0496 - Control del aprovisionamiento de materias primas**, se concretan **35 horas lectivas**. No obstante, en el currículo regional (**Decreto 25/2011, de 9 de junio**, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León) se fijan **64 horas**. Estableciendo una carga horaria semanal de 2 periodos lectivos de 50 minutos, y teniendo el curso una duración prevista de 33 semanas, implica un total de 66 periodos lectivos

No obstante, esta previsión de itinerario puede verse modificada por otras circunstancias como el propio calendario escolar 25/26, estando previstos *a priori* varios puentes lectivos (la Hispanidad en Octubre, los santos en Noviembre, la constitución en Diciembre y carnavales en Febrero), las vacaciones navideñas (20/12/25 al 07/01/26) y de Semana Santa (27/03/26 al 06/04/26) y otras fiestas no laborables (festividades locales), lo cual podría condicionar una merma de horario en función del día semanal asignado para su desarrollo (y que se especifica en el asignado por la Dirección y Jefatura de Estudios del propio Centro educativo).

Además, conviene matizar que, la temporalización anteriormente indicada en la tabla de la presente programación tiene un carácter *meramente orientativo y flexible*, en la medida en que el desarrollo previsto de cada UT podría *acortarse o alargarse* en virtud de otros importantes factores. Entre ellos cabe destacar, por un lado, el grado de conocimiento previo del alumnado y su capacidad para asimilar los contenidos del currículo, y, por otro, la necesaria, oportuna y conveniente coordinación de las prácticas con el resto del personal docente adscrito al curso.

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
Primera evaluación (Septiembre a Diciembre 2025)	UT 1: SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS 14 semanas, 28 periodos lectivos	28
Segunda evaluación (Enero a Marzo 2026)	UT 2 : RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS 5 semanas, 10 periodos lectivos	10
	UT 3: ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS 5 semanas, 10 periodos lectivos	10
Tercera evaluación	UT 4: CONTROL DE CONSUMOS Y EXISTENCIAS	8

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

(Marzo a Mayo, 2026)	4 semanas, 8 periodos lectivos PRACTICAS EN EMPRESA 4 semanas, 8 periodos lectivos	8
TOTAL		64

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO

La evaluación del alumnado de los ciclos de formación profesional superior tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitiendo orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas por medio de módulos profesionales. El alumnado matriculado en un centro tendrá derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias. El alumnado sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrá repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.

7.1. EVALUACIÓN INICIAL

La evaluación Inicial o diagnóstica, se realizará al comienzo del curso durante el mes de Septiembre. Es *orientativa para el docente* (resultado no vinculante para nota), de carácter cualitativo y tiene como finalidad proporcionar información sobre el grado de conocimientos previos del alumnado en relación a los aspectos más relevantes del módulo. Ello objetiva la toma de decisiones sobre cuales necesitan mayor/menor desarrollo, es decir, adaptar las explicaciones al nivel medio del grupo, identificando además al alumnado al que le resulte difícil seguir el ritmo (por ser excesivo, o por aburrirse al conocerlo previamente). La evaluación inicial debe tener además una función motivadora, en la medida en que ayuda a conocer las posibilidades que ofrecen los nuevos aprendizajes.

Al tratarse de un módulo de formación profesional de grado superior, no procede.

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

La evaluación de este Módulo Profesional se llevará acabo de acuerdo con el criterio de **evaluación continua**. En la actualidad este ciclo/módulo sólo se oferta en la modalidad presencial por lo que **el criterio de evaluación continua requiere la asistencia regular a las clases y la realización de actividades programadas para este módulo.**

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

Primer curso:
Todos los módulos de primer curso en un año académico tienen tres evaluaciones trimestrales, y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (<i>ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León</i>)
La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre
La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de marzo
La tercera evaluación trimestral coincidirá con la primera evaluación final, y PRIMERA CONVOCATORIA en primer curso, que será en el mes de JUNIO.
La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de JUNIO.

En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas (técnicas y transversales) y se aplicará el % correspondiente a cada resultado de aprendizaje señalado en el apartado 3. Para calificar al alumno durante la evaluación trimestral (competencias estratégicas), utilizaremos **instrumentos de evaluación** como:

e) Competencias técnicas (Contenidos y procedimientos)



- **Pruebas teóricas (Contenidos):** Se realizarán pruebas teóricas de conocimientos basadas en los contenidos del currículo. A lo largo del curso se deben realizar exámenes parciales (al menos uno por unidad de trabajo). Las pruebas consistirán en preguntas cortas (tipo test) y resolución de supuestos prácticos (cuando proceda). Los criterios de calificación serán especificados en cada caso. La calificación se realizará mediante una nota (de 1 a 10) siendo necesario obtener un mínimo de 5 para superar el módulo en este apartado. Si las pruebas fueran tipo test la nota se debe calcular con decimales antes de aplicar los criterios de ponderación. En cada evaluación será necesario obtener una calificación igual o superior a 5. Habrá exámenes de recuperación de contenidos teóricos trimestrales, que se realizarán a la mayor brevedad posible (de preferencia en el mismo trimestre) en la fecha fijada por el profesor en consenso con los alumnos. En el caso de realizar más de una prueba (caso de la 2ª evaluación que incluye 2 UT), la nota final se calculará como la media aritmética de todas las realizadas (siempre y cuando el alumno haya tenido calificaciones parciales superiores a 4). Asimismo y, con carácter excepcional, se podrá realizar media con otras pruebas teóricas cuando se obtenga una calificación igual o superior a 4.
- **Trabajos de investigación, presentaciones y/o desarrollo de casos prácticos (Procedimientos),** ligados a los distintos criterios de evaluación que posee cada unidad de trabajo. Serán pruebas prácticas para determinar el grado de asimilación y destreza (saber hacer) sobre los contenidos prácticos desarrollados en el módulo. Se realizará una ficha de seguimiento (tipo rúbrica) para la calificación de cada una de los supuestos prácticos realizados en cada trimestre, así como para los trabajos y exposiciones de aula. Faltas injustificadas en fechas coincidentes con la realización de los ejercicios en el aula, se considera la práctica no realizada y se puntúa con 0. En este apartado, la nota final será calculada como la media aritmética de todos los ítems realizados, siendo necesario obtener un mínimo de 5 para poder superar el módulo. Para este módulo se indican como trabajos prácticos los siguientes:
 - Reconocimiento de materias primas e identificación de etiquetado (UT1, 1º trimestre)
 - Trabajos individuales sobre materias primas y exposiciones en el aula (UT1, 1º trimestre)
 - Trabajo colectivo de pedidos basados en fichas técnicas de recetas a desarrollar en el aula de informática (UT2, 2º trimestre)
 - Reconocimiento y tramitación de la documentación asociada a la recepción a desarrollar en el aula de informática (UT3, 2º trimestre)
 - Documentación para control de existencias, escandallos e inventarios a desarrollar en el aula de informática (UT4, 3º trimestre)
- f) **Competencias transversales (Observación diaria).**
 - Aspectos como la asistencia a clase, la actitud, participación y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que quedará reflejado en las notas. Por esta razón se realizará un seguimiento del desarrollo de las actividades diarias y grado de cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión mediante una ficha individual de registro cualitativo en la cual se harán constar incidencias y los aspectos más relevantes (positivos y negativos) relacionados con las competencias transversales, así como la gravedad de los mismos (leves o graves⁵), apercibiendo cuando fuera necesario. Para calificar este apartado se calculará la suma de aspectos positivos y negativos en cada caso y en función de ello se establecerá una escala de puntuación objetiva (de 0 a 10), otorgando el máximo valor (10) al alumno/a que haya registrado el mayor número de incidencias positivas y ausencia total de faltas negativas y, por el contrario, el valor 0 a aquel que haya registrado el mayor número de faltas negativas o fuera reincidente (tres faltas leves equivalen a una grave). La puntuación obtenida será calculada con decimales. Serán tenidos en cuenta los siguientes aspectos:
 - **Faltas de asistencia y puntualidad:** Faltas injustificadas se consideran graves y serán penalizadas con pérdida de evaluación continua. Además, en el caso de coincidir con el desarrollo de una práctica en

⁵ Faltas graves o muy graves implican la expulsión del aula y un parte de incidencias. En caso de incumplimiento leve será apercibido (advertido formalmente de la incorrección) y su reiteración (3 advertencias) considerada falta grave.



el aula, la calificación de la misma será 0. Se considera falta de puntualidad o retraso la entrada en el aula en un tiempo inferior a 10 minutos y se caracteriza como leve (3 retrasos equivalen a una falta injustificada) e igualmente deberán ser respetados los horarios de salida (finalizar las actividades en el tiempo establecido).

- Participación en el aula, actitud y comportamiento: Se consideran actitudes puntuables positivamente la intervención activa en el aula, la colaboración con el docente para mantener un buen clima de trabajo y la autonomía. Por el contrario, faltas reiteradas de atención y respeto (al profesor o a los compañeros) serán puntuadas negativamente y, en función de la gravedad, se acompañarán (si procede) de la expulsión del aula con el correspondiente informe de incidencias.
- Compostura y educación: Está prohibido sentarse en las mesas de trabajo, apoyarse en ellas, el uso del teléfono móvil y comer durante el desarrollo de las actividades (sin permiso del docente). Tampoco se permitirán ademanes bruscos (gritos, voces altas, malos gestos, empujones, etc.) o palabras ofensivas.
- Otros factores de observación diaria: Serán valorados positivamente el interés del alumno, su creatividad (originalidad) afán de superación y búsqueda de la excelencia, capacidad de interrelación, organización e improvisación aportando soluciones ante situaciones adversas, atención, cooperación y trabajo en equipo, disponibilidad e implicación.

g) Aprendizaje en empresa

- Para el 2º y 3º trimestre, se realizará en consenso con la empresa una ficha de seguimiento individual y la calificación del alumno se expresará con una nota de 1 a 10 (sin decimales)

h) Calificación trimestral

- Se realizará una ficha de seguimiento de calificaciones en hoja de cálculo para anotar las puntuaciones obtenidas en cada uno de los ítems anteriormente especificados (con decimales cuando proceda). La calificación trimestral es acumulativa y se obtiene multiplicando la obtenida en cada caso por su correspondiente coeficiente de ponderación, siendo la nota final el equivalente a la sumatoria de todos los ítems. Cuando la puntuación obtenida sea un número con decimales, el profesor redondeará al número entero superior (si la cifra decimal es >5) o inferior (<5) siendo necesario tener una calificación mínima de 5 para superar satisfactoriamente el módulo. La evaluación trimestral de los alumnos se registrará por los instrumentos y criterios de evaluación que se presentan a continuación:

Los criterios de calificación serán los siguientes:

EVALUACIÓN	UT	% Final	PRUEBAS TEÓRICAS (%)	EMPRESA (%)	TRABAJOS (%)	ACTITUD Y PARTICIPACIÓN (%)
Primera	UT1	35	50	0	35	15
Segunda	UT2	15	50	10	25	15
	UT3	25	50		25	
Tercera	UT4	25	50	10	25	15
TOTAL		100				

- La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10. Para la superación de cada una de las evaluaciones trimestrales del módulo es necesario tener un mínimo de 5. La nota en cada uno de los apartados deberá ser igual o superior a cuatro con cinco puntos (4,5) para poder proceder a la obtención de la nota total en cada evaluación, en caso contrario, dicha evaluación no se considerará superada, y la nota que aparecerá en el boletín será aquella que impida calcular la nota media para la evaluación. Cuando la puntuación obtenida sea un número con decimales, el profesor redondeará al número entero superior (si la cifra decimal es >5) o inferior (<5) después de aplicar los criterios de ponderación.



- El cálculo de la **calificación final** a principios del mes de JUNIO se obtendrá tras el cálculo de cada uno de los % asociados a cada RA de cada evaluación. Se considera aprobado si la nota media es igual o superior a 5.
- El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará a partir de 4,5 puntos. Cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.

- **Observaciones:**

- Los exámenes se realizarán en una fecha previamente establecida. Aquellos alumnos que no se presenten a un examen parcial deberán realizar la recuperación en el examen trimestral. Si no se realiza el trimestral, irán a examen final.
- Excepcionalmente, para aquellos alumnos que no hayan podido presentarse por causa justificable documentalmente, se realizará una prueba escrita en otra fecha.
- El alumno que, en las pruebas realizadas a lo largo del curso, sea pillado copiando, independientemente del método usado para copiar, tendrá que examinarse de todo el temario en la convocatoria final ordinaria o extraordinaria de junio.

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de **64 periodos lectivos** por lo tanto el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es del 20%:

13	FALTAS (20%)

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**. Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles (marcados con un asterisco en el apartado 3). La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que el profesor considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación, así mismo, realizará las siguientes pruebas utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación
Parte teórica: Examen de contenidos	70%
Procedimientos: Casos prácticos realizados durante el curso (indicados en el apartado 7.1 apartado a) competencias técnicas)	30%
TOTAL	100%

La **calificación final** se obtendrá tras realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.

7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso, así como el cuaderno personal cumplimentado.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica	70
Procedimientos: Casos prácticos realizados durante el curso (indicados en el apartado 7.1 apartado a) competencias técnicas)	30
Total	100%

La **calificación final** se obtendrá de realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales están desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

4. El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
5. Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
6. Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR:

ALUMNOS DE 2º CURSO CON MÓDULO DE 1º CURSO SUSPENSO	No hay ninguno con esta materia pendiente, por lo que durante este curso no procede plan de recuperación.



8.3. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO DE PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	0497
	Módulo Profesional	Procesos de preelaboración y conservación en cocina
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo HOT04S
	Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina
	Grado y Nivel	Superior
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	Estefanía García Alonso
Distribución horaria	Curso	1º
	Horas totales	238
	Horas semanales	7
Tipología de módulo	Asociado a las UC	UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.
	Transversal	No
Síntesis del módulo	Este módulo profesional tiene como objetivo principal la comprensión y ejecución de procedimientos básicos que se desarrollan en una cocina profesional en el momento inicial de los procesos de producción culinaria.	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas, son:

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A.1 Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.	10%	90%
R.A.2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolas con las características y necesidades de conservación de las mismas.	10%	90%
R.A.3 Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.	10%	90%
R.A.4 Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.	10%	90%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO

UT 1. DEPARTAMENTOS O ÁREAS DE COCINA. EQUIPOS O MAQUINARIA	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, g, h, l, ñ	b, d, f, o, p, q, t
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Deontología de la profesión: disciplina Deberes que el trabajador ha de desarrollar para ofrecer profesionalidad, seguridad y bienestar	a) Se han razonado y analizado los factores que influyen en el diseño de una cocina tipo. b) Se ha identificado y descrito las partidas de cocina y sus funciones dentro del sistema productivo. c) Se han descrito e identificado las diferentes zonas y las funciones de estas dentro del área de cocina razonando el principio de marcha hacia delante de los alimentos. d) Se han caracterizado la maquinaria y equipos relacionándolos con la producción culinaria e) Se han identificado y caracterizado los equipos y maquinarias relacionándolas con su ubicación en las diferentes zonas del área de cocina. f) Se ha reconocido las funciones de los equipos y maquinaria de las diferentes zonas de
Departamento o área de cocina Concepto Factores que intervienen en la planificación de una cocina. Instalaciones y zonas que lo componen. Deducción de las necesidades de equipos y maquinaria acordes con las diferentes zonas que componen el área de cocina. Maquinaria y equipos de uso habitual en las diferentes zonas del área de cocina: clasificación y caracterización. Funciones de sus diferentes dispositivos interpretando los manuales de puesta en marcha, uso y mantenimiento de equipos y	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

maquinaria del aula taller de cocina Funciones e identificación de las diferentes zonas de cocina. Las partidas de cocina La figura del jefe de cocina: funciones	cocina g) Se ha realizado las operaciones de puesta en marcha funcionamiento, mantenimiento y limpieza de equipos y maquinaria del aula taller racionalizando los recursos energéticos y material de limpieza.
Interpretación de la necesidad de seguridad e higiene y protección medioambiental en las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de equipos y maquinaria de las distintas zonas del aula taller de cocina	h) Se han identificado las funciones y responsabilidades de la figura del Jefe de cocina i) Se ha razonado la influencia de las nuevas tendencias en restauración en el diseño de una cocina.
Influencia de las nuevas tendencias en el diseño de una cocina Restauración directa/restauración indirecta Cocinas centrales Cocinas satélites Cocinas 45	j) Se ha analizado la influencia de una actitud responsable en el uso y manejo de equipos y maquinaria para evitar su deterioro k) Se ha cumplido con la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. l) Se ha mantenido una actitud positiva orientada a acatar la disciplina propia de la profesión.

UT 2. BATERÍA, ÚTILES Y HERRAMIENTAS DE USO HABITUAL EN EL ÁREA DE COCINA	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
g	f, q
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Batería, utillaje y herramientas de uso habitual en el área de cocina. Características, descripción, clasificación y funciones. Materiales de fabricación: características	a) Se han caracterizado la batería, útiles y herramientas relacionándolas con la producción culinaria y con su ubicación en las diferentes zonas del área de cocina. b) Se han reconocido las funciones de batería, utillaje y herramientas.
Deducción de las necesidades de batería, útiles y herramientas en función de la actividad productiva. Adecuación de uso de la batería, útiles y herramientas en relación a sus funciones y mantenimiento de uso.	c) Se han manipulado correctamente en función de su adecuado uso d) Se han realizado las operaciones adecuadas de funcionamiento, uso, mantenimiento y limpieza de batería, utillaje y herramientas racionalizando los recursos de agua y material de limpieza.
Interpretación de la necesidad de seguridad e higiene y protección medioambiental en las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de uso y limpieza y desinfección de batería, útiles y herramientas.	e) Se ha cumplido con la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. f) Se ha utilizado correctamente la terminología profesional asociada a la U.T. g) Se han aplicado las normas deontológicas asociadas a la U.T evitando deterioros o pérdidas

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

UT 3. ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN INTERNA DE MATERIAS PRIMAS. DOCUMENTOS ASOCIADOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
c, e, s, m	d, e,
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Gestión interna de las materias primas: Deducción de necesidades según las ofertas gastronómicas Gestión de cámaras, economato y bodega. Responsabilidades en la gestión de géneros: cuarto frío y jefe de economato/ bodega. Circuitos de materias primas acorde con el proceso productivo Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros. Documentos asociados	a) Se han gestionado las materias primas desde el punto de vista de su conservación evitando mermas. b) Se han mantenido las zonas de almacenamiento (economato, bodega y zona de cámaras) en condiciones de orden y limpieza. c) Se han desempeñado los roles de la partida de cuarto frío en cuanto a gestión y distribución interna de materias primas perecederas d) Se han reconocido, interpretado, cumplimentado y cotejado los documentos internos asociados al acopio y preelaboración de géneros según el cálculo de necesidades. e) Se han seleccionado y trasladado a las diferentes partidas los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. f) Se han gestionado los procesos de recepción, acopio y distribución de materias primas teniendo en cuenta su rentabilidad y utilizando las herramientas y documentos de control de costes, stocks y consumos. g) Se ha utilizado correctamente la terminología profesional asociada a la U.T. h) Se han realizado todas las operaciones cumpliendo con las normas deontológicas propias de la profesión.
Presentación y aplicación práctica de las herramientas de trabajo para el: Control de costes: Test de rendimiento, Control de stocks: Relevé e inventario Control de consumos: Vale, hoja de pedidos, orden de servicio	

UT 4. VEGETALES Y SETAS: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A.2.Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.

R.A.3 Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.

R.A. 4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, f, g, h, i, k, m, s	b, d, e, f, g, j, n, ñ, o, p, q, r, t
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Identificación y características de vegetales y setas: Clasificación Variedades de uso habitual Cualidades organolépticas	a) Se han identificado, clasificado los vegetales y setas y conocido sus características organolépticas y variedades de uso habitual. b) Se han identificado las diferentes aplicaciones culinarias de vegetales y setas atendiendo a su preelaboración y



Categoría comercial. Etiquetado. Marcas de calidad Presentación en el mercado: gamas Aplicaciones gastronómicas básicas	
Recepción, almacenamiento/conservación de vegetales y setas según el estado de su comercialización: Registro documental Identificación del lugar o lugares apropiados para el almacenamiento y / o conservación de vegetales y setas, realizando esta operación en condiciones de orden de prioridad en su consumo y con todas las garantías higiénico –sanitarias y de seguridad.	
Preelaboración de vegetales y setas: Necesidades básicas de preelaboración y conservación en base al estado de su comercialización. Tratamiento y preparación: Identificación y aplicación de técnicas de preelaboración (manipulación, limpieza, corte) en función de la hortaliza y su posterior aplicación, constatando los puntos clave del procedimiento y el rendimiento de la misma, analizando necesidades de equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas, utilizándolos de manera adecuada, según las normas de mantenimiento y uso higiénico –sanitario y de seguridad. Cortes y piezas.: deducción y ejecución del tipo de corte teniendo en cuenta sus características y aplicación culinaria posterior. Estudio del rendimiento de vegetales y setas Mise en place para la ejecución de los procesos de preelaboración	cortes. c) Se han efectuado tareas de recepción de vegetales y setas interpretando y manejando la documentación asociada a dicha tarea. d) Se ha seleccionado el lugar y medio adecuado de almacenamiento y conservación teniendo en cuenta la fecha de caducidad y su presentación comercial en el mercado. e) Se ha ejecutado el aprovisionamiento interno de hortalizas y setas, previa comprobación de los requisitos de los documentos aportados. f) Se han identificado y aplicado diferentes métodos o técnicas de conservación y/o regeneración de vegetales y setas en crudo, preelaboradas y elaboradas. g) Se ha realizado la mise en place correctamente para la ejecución de los procesos de preelaboración de vegetales y setas h) Se han Identificado y realizado con precisión y corrección las operaciones básicas de preelaboración de vegetales y setas distinguiendo los diferentes tipos de cortes básicos y específicos según su aplicación posterior y aplicación culinaria, constatando su rendimiento y aprovechamiento. i) Se han aplicado, en todo momento las normas de seguridad e higiene, así como las de protección medioambiental y los estándares de calidad establecidos. j) Se ha utilizado el lenguaje técnico asociado a la Unidad de Trabajo k) Se ha actuado de acuerdo con las normas deontológicas propias de la profesión
Técnicas apropiadas de conservación y regeneración de vegetales y setas: Identificación y aplicación de técnicas de regeneración de aquellos vegetales y setas que lo requieran, analizando necesidades de equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas y utilizándolos de manera adecuada según las normas de mantenimiento y uso higiénico –sanitario y de seguridad. Identificación y aplicación de métodos y técnicas de conservación de vegetales y setas crudas, preelaboradas y elaboradas analizando necesidades de equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas y utilizándolos de manera adecuada según las normas de mantenimiento y uso higiénico – sanitario y de seguridad, determinando los lugares de conservación idóneos hasta el momento de su uso / consumo o destino final	



UT 5. LAS AVES Y CAZA DE PLUMA: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A.2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.

R.A.4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, f, g, h, i, k, m, s	b, d, e, f, g, j, n, ñ, o, p, q, r, t
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Aves y caza de pluma: Clasificación e identificación Descripción: características y variedades Valores de calidad. Fórmulas de presentación comercial: definición, clasificación, cualidades y características de sus unidades comerciales. Aplicaciones culinarias: Aves de caza y pluma Identificación y selección necesarios para la realización de elaboraciones culinarias predeterminadas según los estándares de calidad establecidos. Recepción necesaria, para la realización de elaboraciones culinarias predeterminadas, utilizando la documentación asociada a esta operación. Distribución interna de las aves y animales de caza de pluma necesarios para la realización de elaboraciones culinarias predeterminadas utilizando e interpretando la documentación asociada a esta operación, realizando ésta en condiciones de orden de prioridad en su consumo y con todas las garantías higiénico-sanitarias y de seguridad. Aplicación e identificación de técnicas de preelaboración de aves y caza de pluma Identificación y aplicación de técnicas de preelaboración (manipulación, limpieza, corte) en función del ave/animal de caza y su posterior aplicación constatando los puntos clave del procedimiento y el rendimiento de la misma, analizando necesidades de equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas y utilizándolos de manera adecuada según las normas de mantenimiento y uso higiénico –sanitario y de seguridad. Necesidades básicas de preelaboración, despiece y conservación y regeneración en base al estado de su comercialización. Métodos de preelaboración y/o despiece de AVES Y CAZA de pluma. Fases del despiece y obtención de piezas. Cortes y piezas específicas	a) Se han identificado, clasificado y caracterizado las aves y la caza de pluma y sus características organolépticas. b) Se han reconocido y definido las presentaciones comerciales de las aves y animales de caza de pluma e interpretado el etiquetado c) Se han reconocido las diferentes aplicaciones culinarias de las aves y de la caza de pluma d) Se han realizado tareas de recepción y control de aves y caza de pluma, efectuando todas y cada una de las fases del procedimiento registrando dichas tareas documentalmente e) Se han seleccionado el lugar y medio adecuado de almacenamiento. f) Se han deducido las necesidades de acuerdo con el plan de trabajo previsto y los documentos asociados a consumos y existencias g) Se ha ejecutado el aprovisionamiento interno de aves y animales de caza de pluma, previa comprobación de los requisitos de los documentos aportados. h) se han planificado y organizado los puestos de trabajo deduciendo las necesidades de equipos, batería, utillaje y herramientas necesarias para la ejecución de las fases de preparación y conservación. i) Se han identificado y realizado con precisión y corrección las operaciones básicas de preelaboración de aves y animales de caza de pluma distinguiendo las diferentes piezas, tipos de cortes básicos y específicos según su aplicación posterior constatando su rendimiento. j) Se ha documentado el rendimiento, costes y rentabilidad de las diferentes piezas y cortes k) Se han aplicado y justificado diferentes métodos o técnicas de conservación y / o regeneración de las diferentes especies cárnicas, sus piezas y despojos en crudo, preelaboradas y elaboradas. l) Se han aplicado en todo momento, las normas de seguridad e higiene, así como las de protección medioambiental y los estándares de calidad establecidos. m) Se ha comprendido y utilizado el lenguaje técnico asociado a la Unidad de Trabajo n) Se ha actuado en todo momento de manera acorde a las normas deontológicas propias de la profesión.



Técnicas de conservación y regeneración de aves y caza de pluma
Identificación del lugar o lugares apropiados para el almacenamiento y / o conservación de aves y animales de caza realizando esta operación en condiciones de orden de prioridad en su consumo y con todas las garantías higiénico –sanitarias y de seguridad
Identificación y aplicación de técnicas de regeneración de aquellas aves y animales de caza que lo requieran, analizando necesidades de equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas y utilizándolos de manera adecuada según las normas de mantenimiento y uso higiénico –sanitarias y de seguridad.
Identificación y aplicación de métodos y técnicas de conservación de aves y animales de caza en crudo, preelaboradas y elaboradas analizando necesidades de equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas y utilizándolos de manera adecuada según las normas de mantenimiento y uso higiénico –sanitario y de seguridad, determinando los lugares de conservación idóneos hasta el momento de su uso / consumo o destino final.

UT 6. LEGUMBRES, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A.2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.
R.A.3 Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.
R.A.4 Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, f, g, h, i, k, m, s	b, d, e, f, g, j, n, ñ, o, p, q, r, t
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Identificación y características de las legumbres Identificación y clasificación (Variedades de uso habitual (distintivos de calidad, Ubicación geográfica) Cualidades organolépticas Categorías comerciales Defectos, alteraciones y fraudes Normas de envasado y etiquetado Preelaboración de legumbres Aplicación e identificación de técnicas de preelaboración (manipulación, limpieza) en función de la legumbre y su presentación en el mercado y su posterior aplicación. analizando necesidades de equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas y utilizándolos de manera adecuada según las normas de mantenimiento y uso higiénico – sanitario y de seguridad Técnicas de conservación y regeneración	a) Se han identificado, clasificado las legumbres y se han reconocido sus características organolépticas. b) Se han identificado las diferentes variedades de legumbres y su ubicación geográfica y aquellas con distintivos de calidad. c) Se han conocido y definido las presentaciones comerciales de las legumbres e interpretado el etiquetado. d) Se han reconocido las diferentes aplicaciones culinarias de las legumbres. e) Se han realizado tareas de recepción y control de legumbres, efectuando todas y cada una de las fases del procedimiento registrando dichas tareas documentalmente. f) Se ha seleccionado el lugar y medio adecuado de

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

Identificación y aplicación de técnicas de regeneración de aquellas legumbres que lo requieran, analizando necesidades de equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas y utilizándolos de manera adecuada según las normas de mantenimiento y uso higiénico –sanitario y de seguridad Identificación y aplicación de métodos y técnicas de conservación de legumbres deduciendo necesidades de equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas, utilizándolos de manera adecuada según las normas de mantenimiento y uso higiénico –sanitario y de seguridad, determinando los lugares de conservación idóneos hasta el momento de su uso / consumo o destino final. Aplicaciones gastronómicas: Identificación y selección de legumbres necesarias para la realización de elaboraciones culinarias predeterminadas según los estándares de calidad establecidos. Recepción de legumbres necesarias para la realización de elaboraciones culinarias predeterminadas, utilizando la documentación asociada a esta operación. Identificación del lugar o lugares apropiados para el almacenamiento y / o conservación de legumbres realizando esta operación en condiciones de orden de prioridad en su consumo y con todas las garantías higiénico –sanitarias y de seguridad. Distribución interna de las legumbres necesarias para la realización de elaboraciones culinarias predeterminadas utilizando e interpretando la documentación asociada a esta operación, realizando ésta en condiciones de orden de prioridad en su consumo y según cálculo de necesidades y con todas las garantías higiénico-sanitarias y de seguridad	almacenamiento. g) Se ha ejecutado el aprovisionamiento interno de legumbres, previa comprobación de los requisitos de los documentos aportados. h) Se han identificado y aplicado diferentes métodos o técnicas de conservación y/o regeneración de legumbres en crudo, preelaboradas y elaboradas. i) Se han identificado y realizado con precisión y corrección las operaciones básicas de preelaboración de legumbres. j) Se han aplicado en todo momento las normas de seguridad e higiene, así como las de protección medioambiental y los estándares de calidad establecidos. k) Se ha utilizado el lenguaje técnico asociado a la Unidad de Trabajo. l) Se ha actuado conforme a las normas deontológicas propias de la profesión.

UT 7. IDENTIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS PASTAS ITALIANAS, ARROCES Y CEREALES.	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A.2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas. R.A.3 Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características. R.A.4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, f, g, h, i, k, m, s	b, d, e, f, g, j, n, ñ, o, p, q, r, t
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Identificación y características de arroces, pastas alimenticias y cereales: Clasificación Variedades de uso habitual (Denominaciones de calidad) Cualidades organolépticas Categoría comerciales Defectos, alteraciones y fraudes Normas de envasado y etiquetado	a) Se han reconocido las diferentes variedades de arroces y pastas alimenticias y cereales e identificado geográficamente aquellas con denominaciones de calidad b) Se han identificado y definido las presentaciones comerciales de los arroces, pastas alimenticias y cereales e interpretar el etiquetado. c) Se han analizado las diferentes aplicaciones culinarias de los arroces, y cereales pastas alimentarias



Aplicaciones gastronómicas básicas: Identificación y selección de variedades de arroces y pastas alimentarias necesarias para la realización de elaboraciones culinarias predeterminadas según los estándares de calidad establecidos. Recepción de arroces y pastas alimentarias necesarias para la realización de elaboraciones culinarias predeterminadas, utilizando la documentación asociada a esta operación. Identificación del lugar o lugares apropiados para el almacenamiento y / o conservación de arroces y pastas alimentarias realizando esta operación en condiciones de orden de prioridad en su consumo y con todas las garantías higiénico –sanitarias y de seguridad. Distribución interna de arroces y pastas alimentarias necesarias para la realización de elaboraciones culinarias predeterminadas utilizando e interpretando la documentación asociada a esta operación, realizando ésta en condiciones de orden de prioridad en su consumo y con todas las garantías higiénico-sanitarias y de seguridad. Preelaboración de arroces, pastas y cereales Aplicación e identificación de técnicas de preelaboración en función de la variedad de arroz, el tratamiento recibido y su presentación en el mercado y su posterior aplicación, así como de las pastas alimenticias frescas, analizando necesidades de equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas y utilizándolos de manera adecuada según las normas de mantenimiento y uso higiénico –sanitario y de seguridad Técnicas de conservación y regeneración: Identificación y aplicación de métodos y técnicas de conservación y regeneración de arroces y pastas alimenticias y cereales deduciendo necesidades de equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas y utilizándolos de manera adecuada según las normas de mantenimiento y uso higiénico –sanitario y de seguridad, determinando los lugares de conservación idóneos hasta el momento de su uso / consumo o destino final Masas saladas en cocina: caracterización, técnicas de ejecución y aplicaciones	d) Se han realizado tareas de recepción y control de arroces, pastas alimentarias y cereales efectuando todas y cada una de las fases del procedimiento registrando dichas tareas documentalmente. e) Se ha seleccionado el lugar y medio adecuado de almacenamiento y/o conservación. f) Se ha ejecutado el aprovisionamiento interno de arroces, pastas alimenticias y cereales, previa comprobación de los requisitos de los documentos aportados. g) Se han analizado y aplicado diferentes métodos o técnicas de conservación y/o regeneración de arroces, pastas alimenticias y cereales en los casos que lo requieran. h) Se han identificado y realizado con precisión y corrección las operaciones básicas de preelaboración de arroces y pastas alimentarias frescas y cereales. i) Se han caracterizado y elaborado masas saladas para elaboraciones culinarias establecidas cumpliendo con los estándares de calidad. j) Se han aplicado, en todo momento, las normas de seguridad e higiene, así como las de protección medioambiental y los estándares de calidad establecidos. k) Se ha utilizado el lenguaje técnico asociado a la Unidad de Trabajo. l) Se han comportado de manera acorde con las normas deontológicas propias de la profesión.

UT 8. IDENTIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS Y CONSERVACIÓN DE LOS HUEVOS, LACTOS Y DERIVADOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

- R.A.2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.
- R.A.3 Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.
- R.A.4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, f, g, h, i, k, m, s	b, d, e, f, g, j, n, ñ, o, p, q, r, t
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Huevos frescos, lácteos y derivados: - Descripción: características y propiedades Estructura y composición Fórmulas de presentación comercial. (categorías de calidad comercial. Etiquetado. Defectos, alteraciones y fraudes. Propiedades. Ovoproductos: Definición, clasificación, cualidades y características de sus unidades comerciales. Técnicas de regeneración Manipulación: Aplicación e identificación de normas de manipulación, según el tratamiento recibido y su presentación en el mercado y su posterior aplicación, analizando necesidades de equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas y utilizándolos de manera adecuada según las normas de mantenimiento y uso higiénico –sanitario y de seguridad. Técnicas de conservación y regeneración Identificación del lugar o lugares apropiados para el almacenamiento y / o conservación de huevos y lácteos realizando esta operación en condiciones de orden de prioridad en su consumo y con todas las garantías higiénico –sanitarias y de seguridad. Identificación y aplicación de métodos y técnicas de conservación de huevos y lácteos, así como de regeneración deduciendo necesidades de equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas utilizados de manera adecuada según las normas de mantenimiento, uso higiénico- sanitario y de seguridad, determinando los lugares de conservación idóneos hasta el momento de su uso/consumo o destino final. Aplicaciones culinarias: Identificación y selección de huevos y lácteos necesarios para la realización de elaboraciones culinarias predeterminadas según los estándares de calidad establecidos. Recepción y conservación de huevos, lácteos y derivados necesarios para la realización de elaboraciones culinarias predeterminadas, utilizando la documentación asociada a esta operación. Distribución interna de huevos y productos lácteos necesarios para la realización de elaboraciones culinarias predeterminadas utilizando e interpretando la documentación asociada a esta operación, realizando ésta en condiciones de orden de prioridad en su consumo y con todas las garantías higiénico-sanitarias y de seguridad.	a) Se han identificado, clasificado los huevos y productos lácteos y conocido sus características organolépticas. b) Se ha descrito la estructura y composición del huevo y deducido las propiedades de cada una de sus partes. c) Se han reconocido y definido las presentaciones comerciales de los huevos y lácteos e interpretar el etiquetado. d) Se han reconocido las diferentes aplicaciones culinarias de los huevos y de los productos lácteos. e) Se han realizado tareas de recepción y control de huevos y productos lácteos, efectuando todas y cada una de las fases del procedimiento registrando dichas tareas documentalmente. f) Se ha seleccionado el lugar y medio adecuado de almacenamiento y conservación de huevos y productos lácteos. g) Se ha ejecutado el aprovisionamiento interno de huevos y derivados, previa comprobación de los requisitos de los documentos aportados. h) Se han justificado y aplicado diferentes métodos o técnicas de conservación y/o regeneración de huevos y productos lácteos en crudo, preelaboradas y elaboradas. i) Se han identificado y realizado con precisión y corrección las operaciones básicas de preelaboración de huevos y productos lácteos. j) Se han aplicado en todo momento las normas de seguridad e higiene, así como las de protección medioambiental y los estándares de calidad establecidos. k) Se ha comprendido y utilizado el lenguaje técnico asociado a la Unidad de Trabajo. l) Se han acatado las normas deontológicas propias de la profesión.



UT 9. GRASAS COMESTIBLES, CONDIMENTOS, ESPECIAS Y ADITIVOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A.4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, f, g, h, i, k, m, s	b, d, e, f, g, j, n, ñ, o, p, q, r, t
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Especias y condimentos: Clasificación Descripción: características y variedades Defectos, alteraciones y fraudes Normas de etiquetado Cualidades y aplicaciones culinarias Trascendencia en la gastronomía regional y/o internacional. Aceites y grasas: Clasificación. Tipos Descripción: características y variedades Marcas de calidad. Fórmulas de presentación comercial. Defectos y alteraciones Normas de etiquetado, envasado y presentación del producto Cualidades y aplicaciones culinarias. Trascendencia en la gastronomía regional y/o internacional Aditivos: Clasificación y denominación Finalidades y riesgos Fórmulas de presentación comercial Defectos, alteraciones y fraudes. Normas de etiquetado	a) Se han identificado, clasificado, descrito las características y variedades de: especias y condimentos; aceites y grasas; aditivos. b) Se han reconocido, evaluado y distinguido las cualidades organolépticas de las mismas mediante análisis sensoriales. c) Se han interpretado datos de etiquetado y envasado. d) Se han descrito los criterios de calidad. e) Se han establecido procesos de control de calidad aplicables a la recepción de dichos productos que garanticen el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria y describir los factores que intervienen en la variabilidad de las características de calidad (defectos, fraudes, alteraciones). f) Se han relacionado estos productos con sus aplicaciones culinarias. g) Se ha valorado la importancia de acatar las normas de envasado y etiquetado. h) Se han comportado de acuerdo con las normas deontológicas propias de la profesión. i) Se ha utilizado la terminología técnica derivada de la U.T. de manera correcta.

UT 10. CARNES Y DESPOJOS: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A.2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.

R.A.3 Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.

R.A.4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, f, g, h, i, k, m, s	b, d, e, f, g, j, n, ñ, o, p, q, r, t



CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Carnes y despojos: Clasificación Descripción: características y variedades Denominación de calidad Fórmulas de presentación comercial: definición, clasificación, cualidades y características de sus unidades comerciales Aplicaciones culinarias: Identificación y selección de especies cárnicas y necesarios para la realización de elaboraciones culinarias predeterminadas según los estándares de calidad establecidos. Deducción de necesidades atendiendo a la oferta gastronómica y a los documentos relacionados con el stock y consumo Recepción de las diferentes especies cárnicas y despojos necesarios para la realización de elaboraciones culinarias predeterminadas, utilizando la documentación asociada a esta operación. Distribución interna de las diferentes especies cárnicas o sus piezas necesarias para la realización de elaboraciones culinarias predeterminadas utilizando e interpretando la documentación asociada a esta operación, realizando ésta en condiciones de orden de prioridad en su consumo y con todas las garantías higiénico-sanitarias y de seguridad. Técnicas de preelaboración de carnes, caza de pelo y despojos. Necesidades básicas de preelaboración, despiece y conservación en base al estado de su comercialización. Identificación y aplicación de técnicas de preelaboración (manipulación, limpieza, corte) en función del de la especie cárnica y su posterior aplicación constatando los puntos clave del procedimiento y el rendimiento de la misma, analizando necesidades de equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas y utilizándolos de manera adecuada según las normas de mantenimiento y uso higiénico –sanitario y de seguridad. Métodos de preelaboración y/o despiece de carnes y despojos: Tratamiento y preparación. Fases del despiece y obtención de piezas. Cortes y piezas Piezas anatómicas y cortes con denominación propia específicos de cada especie: Vacuno: Descripción, constitución y procedencia de la pieza. Aplicaciones culinarias Ovino: Descripción, constitución y procedencia de la pieza. Aplicaciones culinarias Porcino:	a) Se han identificado, clasificado y caracterizado las diferentes especies cárnicas, caza y despojos, así como las diferentes piezas con denominación propia; calculado su rendimiento y reconocido sus características y propiedades organolépticas b) Se han definido las presentaciones comerciales de las diferentes especies cárnicas, sus piezas y despojos e interpretado el etiquetado c) Se han caracterizado las diferentes aplicaciones culinarias de las diferentes especies cárnicas (o sus piezas), caza de pelo y de los despojos de las mismas. d) Se han realizado tareas de recepción y control de las diferentes especies cárnicas, sus piezas y despojos, efectuando todas y cada una de las fases del procedimiento registrando dichas tareas documentalmente. e) Se ha seleccionado y justificado el lugar y medio adecuado de almacenamiento de las diferentes especies cárnicas, sus piezas y despojos. f) Se han deducido las necesidades de acuerdo con el plan de trabajo previsto y los documentos asociados a consumos y estocaje g) Se ha ejecutado el aprovisionamiento interno de diferentes especies cárnicas, sus piezas y despojos, previa comprobación de los requisitos de los documentos aportados. h) Se han aplicado y justificado diferentes métodos o técnicas de conservación y / o regeneración de las diferentes especies cárnicas, sus piezas y despojos en crudo, preelaboradas y elaboradas. i) Se han planificado y organizado los puestos de trabajo deduciendo las necesidades de equipos, batería, utillaje y herramientas necesarias para la ejecución de las fases de preparación y conservación. j) Se han identificado, y realizado con precisión y corrección las operaciones básicas de preelaboración de las diferentes especies cárnicas distinguiendo las diferentes piezas, tipos de cortes básicos y específicos según su aplicación posterior constatando su rendimiento. k) Se ha documentado el rendimiento, costes y rentabilidad de las diferentes piezas y cortes l) Se han aplicado en todo momento las normas de seguridad e higiene, así como las de protección medioambiental y los estándares de calidad establecidos. m) Se ha utilizado el lenguaje técnico asociado a la Unidad de Trabajo n) Se han acatado las normas deontológicas propias de la profesión.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

Descripción, constitución y procedencia de la pieza. Aplicaciones culinarias Caza de pelo Despojos: Descripción, constitución y procedencia de la pieza. Aplicaciones culinarias Técnicas de preparación de carnes para su consumo en crudo o posterior cocinado: marinado, salazón, ahumado, escabeche, adobo, carpaccio, farsas. Estudio del rendimiento y rentabilidad de las diferentes piezas y cortes obtenidos Técnicas de conservación y regeneración Identificación y aplicación de técnicas de regeneración de aquellas especies cárnicas o sus piezas y despojos que lo requieran, analizando necesidades de equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas y utilizándolos de manera adecuada según las normas de mantenimiento y uso higiénico –sanitario y de seguridad Identificación y aplicación de métodos y técnicas de conservación de especies cárnicas o sus piezas y despojos en crudo, preelaboradas y elaboradas analizando necesidades de equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas utilizándolos de manera adecuada según las normas de mantenimiento y uso higiénico –sanitario y de seguridad, determinando los lugares de conservación idóneos hasta el momento de su uso / consumo o destino final.	

UT 11. PESCADOS Y MARISCOS. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A.2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.
R.A.3 Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.
R.A.4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, f, g, h, i, k, m, s	b, d, e, f, g, j, n, ñ, o, p, q, r, t
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Pescados y mariscos: Clasificación. Descripción, características y variedades. Parámetros de calidad. Distintivos de calidad. Fórmulas de presentación comercial, definición, clasificación, cualidades y características de sus unidades comerciales.	a) Se han identificado, clasificado los pescados y mariscos, reconocido sus características y propiedades organolépticas. b) Se han reconocido y definido las presentaciones comerciales de pescados y mariscos e interpretado el etiquetado. c) Se han definido las posibles aplicaciones culinarias de los pescados y mariscos. d) Se han ejecutado tareas de recepción y control de pescados y mariscos, efectuando todas y cada una de
Preelaboración de pescados y mariscos: Necesidades básicas de preelaboración, despiece de pescados y mariscos en base al estado de su	



comercialización

Métodos de preelaboración y obtención de piezas de pescados y mariscos

Tratamiento y preparación.

Cortes y piezas.

Identificación y aplicación de técnicas de preelaboración (manipulación, limpieza, corte) en función de la especie, su forma de comercialización y su posterior aplicación constatando los puntos clave del procedimiento y el rendimiento de esta, analizando necesidades de equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas y utilizándolos de manera adecuada según las normas de mantenimiento, adecuación de uso higiénico –sanitario y de seguridad

Aplicaciones culinarias

Identificación y selección de pescados, mariscos y sus piezas específicas necesarios para la realización de elaboraciones culinarias predeterminadas según los estándares de calidad establecidos.

Recepción de pescados y mariscos necesarios para la realización de elaboraciones culinarias predeterminadas, utilizando la documentación asociada a esta operación.

-Identificación y justificación del lugar o lugares apropiados para el almacenamiento y / o conservación de pescados y mariscos realizando esta operación en condiciones de orden de prioridad en su consumo y con todas las garantías higiénico –sanitarias y de seguridad. Distribución interna de pescados y mariscos necesarios para la realización de elaboraciones culinarias predeterminadas utilizando e interpretando la documentación asociada a esta operación, realizando ésta en condiciones de orden de prioridad en su consumo y con todas las garantías higiénico-sanitarias y de seguridad.

Técnicas de conservación y regeneración

Identificación y aplicación de técnicas de regeneración de aquellos pescados y mariscos que lo requieran, analizando necesidades de equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas, utilizándolos de manera adecuada según las normas de mantenimiento y uso higiénico –sanitario y de seguridad.

Identificación y aplicación de métodos y técnicas de conservación de pescados y mariscos, en crudo, preelaborados y elaborados, analizando necesidades de equipos, maquinaria, batería, útiles y herramientas, utilizándolos de manera adecuada según las normas de mantenimiento y uso higiénico –sanitario y de seguridad, determinando los lugares de conservación idóneos hasta el momento de su uso / consumo o destino final.

las fases del procedimiento, registrando dichas tareas documentalmente.

- e) Se ha seleccionado y justificado el lugar y medio adecuado de almacenamiento de pescados y mariscos en función de su estado de comercialización.
- f) Se ha realizado el aprovisionamiento interno de pescados y mariscos, previa comprobación de los requisitos de los documentos aportados.
- g) Se han justificado y aplicado diferentes métodos o técnicas de conservación y / o regeneración de pescados y mariscos en crudo, preelaborados y elaborados.
- h) Se han planificado y organizado los puestos de trabajo deduciendo las necesidades de equipos, batería, utillaje y herramientas necesarias para la ejecución de las fases de preparación y conservación.
- i) Se han identificado, justificado y realizado con precisión y corrección las operaciones básicas de preelaboración de pescados y mariscos distinguiendo las diferentes piezas, tipos de cortes básicos y específicos según su aplicación posterior.
- j) Se ha documentado el rendimiento, costes y rentabilidad de las diferentes piezas y cortes.
- k) Se han aplicado en todo momento las normas de seguridad e higiene, así como las de protección medioambiental y los estándares de calidad establecidos.
- l) Se ha comprendido y utilizado el lenguaje técnico asociado a la Unidad de Trabajo.
- m) Se han acatado las normas deontológicas propias de la profesión.



UT 12. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A.2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.

R.A. 3. Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
f, h, i, k, m, s	j, n
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Objetivo de la conservación. Caracterización. - Métodos tradicionales: Procesos, ventajas, equipos y resultados. - Métodos físicos: el calor (pasteurización, esterilización,) El frío (refrigeración, congelación y ultracongelación). Radiaciones; Envasado al vacío: procesos ventajas, equipos y resultados - Métodos químicos: Aditivos (Conservadores, antioxidantes); - Procesos combinados de conservación. - La deshidratación. La regeneración de alimentos. Conocimiento de las buenas prácticas higiénicas en el transporte, almacenamiento de los alimentos, etc. Estudio de las condiciones de desarrollo de los gérmenes y las toxiinfecciones alimentarias que pueden provocar. Análisis de las situaciones de riesgo higiénico y de las buenas prácticas higiénicas para prevenirlas. Análisis de las necesidades de conservación de las materias primas o productos elaborados. Selección de técnicas de conservación. Aplicación de las técnicas de conservación por medios físicos y químicos. Aplicación de las técnicas de conservación por medios biológicos y de envasado. Análisis de conservación de las distintas materias primas. Sistema APPCC (análisis de peligros y puntos críticos de control)	a) Se han clasificado y descrito los riesgos e intoxicaciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas. b) Se han identificado los posibles riesgos alimentarios que se pueden dar y conocido como prevenirlos. c) Se han cumplimentado correctamente los documentos de control higiénicos y los establecidos por el plan APPCC. d) Se han descrito los distintos métodos de conservación de géneros. e) Se han descrito las causas del deterioro de los alimentos. f) Se han desarrollado las formas de conservación, seleccionando la técnica adecuada, aplicando el proceso de conservación siempre bajo el marco higiénico-sanitario. g) Se han identificado y utilizado adecuadamente los equipos necesarios para conservar alimentos y regenerarlos y manipularlos con corrección. h) Se han aplicado las técnicas de regeneración adecuadamente i) Se ha utilizado la terminología profesional asociada a la unidad de trabajo. j) Se ha aplicado el método de conservación más adecuado según el tipo de alimento para su aplicación culinaria posterior. k) Se han respetado las normas de seguridad e higiene. l) Se ha utilizado la terminología técnica asociada a la U.T. m) Se ha actuado acorde a las normas deontológicas propias de la profesión

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

La metodología didáctica que se empleará, en el desarrollo de los contenidos del módulo, se fundamenta en:

Teoría constructivista del aprendizaje, por tanto, se han de tener en cuenta los siguientes aspectos:



Partir de los conocimientos previos del alumnado para ir relacionándolos con los nuevos contenidos, facilitando el Aprendizaje Significativo, permitiendo la interrelación constante de los contenidos de las unidades de trabajo.

Favorecer la funcionalidad de los aprendizajes, asegurando que puedan ser utilizados en las circunstancias reales en las que el alumnado los necesite.

Promover la interacción en el aula como motor del aprendizaje.

Atender los diferentes ritmos de aprendizaje de los alumnos.

El aprendizaje basado en la resolución de problemas (aprendizaje cooperativo y autónomo), en este sentido:

Se establecerán diferentes planes de trabajo, para desempeñar las funciones y atribuciones del puesto.

El trabajo en equipo será fundamental para la resolución de las situaciones problema-establecidas.

El enfoque socioafectivo que implica aprender en grupo desde la experiencia y la vivencia personal y colectiva. Partiendo de estos principios metodológicos las actividades a realizar a nivel general en cada unidad de trabajo del módulo son:

Actividades de conocimientos previos. Se realizan al iniciar las unidades de trabajo, utilizadas para situar al docente y al alumnado en el punto de partida.

Actividades de desarrollo. Incluyen la exposición de contenidos, búsqueda de información etc. y la puesta en práctica de conocimientos adquiridos a través de las prácticas en el aula taller.

Actividades de síntesis que ayuden a esquematizar las ideas más importantes, realizar síntesis de las fichas de trabajo ayudando a valorar los propios avances del alumno.

Actividades de evaluación y de autoevaluación que se realizarán al final de cada unidad, grupos de unidades y/o trimestre.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

UNIDAD	LOCALIZACIÓN	METODOLOGÍA
1,2,3,4,5,6,7,8,9, 10, 11, 12	Aula de referencia	Los alumnos en la aplicación Moodle pueden visualizar la documentación asociada a la unidad. Explicación del profesor y resolución de dudas. Documentación, Investigación y búsqueda de información, puesta en común. Mapa conceptual por parte de los alumnos y exposición / síntesis de la unidad. Elaboración de trabajos o exposiciones individuales o colectivas. Auto evaluación del alumno. Evaluación sumativa

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

1,2,3,4,5,6,7,8,9, 10, 11, 12	Aula taller	Recepción de documentación asociada a la práctica de la semana. Realización de documentación interna asociada por parte del alumno (fichas.....etc.) Agrupamiento de los alumnos para la práctica y limpieza. Explicación del profesor en el aula taller. Pautas para seguir durante el proceso productivo para la adquisición de hábitos propios de la profesión. Actuación del profesor como guía. Planning de trabajo por grupos/ días. Mise en place de la zona de trabajo individual. Realización de actividades de carácter práctico en el aula taller. Recogida individual de su puesto de trabajo y grupal según plantilla. Valoración y cata de las diferentes elaboraciones. Evaluación formativa y sumativa del proceso productivo/ resultado. Recogida y cierre de cocina según plantilla.

4.3. Metodología a través de las TICs

Se utilizarán las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) como un recurso didáctico que facilite el aprendizaje de los contenidos del módulo y contribuyan a la consecución de los objetivos planteados, con una metodología activa, participativa, motivadora, colaborativa, autónoma e individualizada, consiguiendo que el alumnado adquiera la competencia digital de buscar, obtener, procesar, comunicar información y transformarla en conocimiento.

Se utilizarán los recursos facilitados en la plataforma de Educacyl: Teams, aula virtual, Forms, One Drive....

- Búsqueda de información: Internet
- Elaboración de infografías, presentaciones: Canva, Genially.
- Cuestionarios y juegos: Kahoot, Plickers, Educaplay,...
- Videos: YouTube, Netflix, Amazon Prime, ...
- Pizarra digital
- Proyector.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

TÍTULO	PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA
AUTOR / ES	DAVIS INFANTES, GABRIEL BARTRA
EDITORIAL	ALTAMAR
ISBN	978-84-16415-20-5

Libros complementarios.

TÍTULO	PREELABORACIÓN COCINA CONSERVACIÓN
AUTOR/ES	JOSÉ CESAR MUÑUMEL
EDITORIAL	NORMA - CAPITEL
ISBN	978-84-8451-051-2

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. Pantalla digital Mobiliario adaptado para el trabajo en el aula
Taller de cocina y office	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Tirador de cerveza. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, los alumnos deben disponer del siguiente material:

- Estuche con bolígrafos de diferentes colores y cuaderno de trabajo.
- Dispositivo de trabajo con conexión a internet.
- Cuenta y acceso a educacyl
- Fotocopias solicitadas por el profesor.
- Utillaje
 - ✓ Cuchillo cebollero
 - ✓ Puntilla
 - ✓ Pelador económico
 - ✓ Tijeras de pescado
 - ✓ Bayetas
 - ✓ Tiritas
 - ✓ Rotulador permanente
 - ✓ Mangas pasteleras de un solo uso.
 - ✓ Boquillas lisas y rizadas Nº10 y 12
 - ✓ Varilla
 - ✓ Lengua de alta temperatura
 - ✓ Guantes de látex
 - ✓ Funda adaptada para transporte de material
- Uniforme completo
 - ✓ Gorro de seta negro.
 - ✓ Chaquetilla blanca cruzada de manga larga.
 - ✓ Pantalón negro, delantal de peto negro.
 - ✓ Zapatos de cocinero negros.
 - ✓ Dos paños



NORMAS DE USO DE UNIFORME

Debajo del uniforme está prohibido portar prendas venidas del exterior (si alguien necesitara llevar una camiseta debajo de la chaquetilla de cocina, ésta será de color blanco y exclusiva para el desarrollo de las actividades)

El uniforme debe estar limpio y planchado.

El alumno tendrá el uniforme siempre dispuesto durante los períodos lectivos.

El alumno/a que no esté correctamente uniformado se le prohibirá la entrada al aula taller, no podrá realizar la práctica programada y se le pondrán las faltas de asistencia correspondientes

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

U.T.	TÍTULO	DURACIÓN	FECHAS INICIO- FIN	HORAS ACUMULADAS	OBSERVACIÓN
0	Presentación del módulo y programación	7	16/09/25 19/09/25	7	
1	Departamento o área de cocina; Maquinaria y equipos.	7	23/09/25 26/09/25	14	Transversal
2	Batería, útiles y herramientas de uso habitual en el área de cocina	10	30/09/25 9/10/25	24	Transversal
3	Acopio y distribución interna de materias primas. Documentos asociados	14	10/10/25 23/10/25	38	Transversal
4	Vegetales y setas: preelaboración y conservación	21	24/10/25 14/11/25	59	
5	Las aves y caza de pluma: preelaboración y conservación	14	18/11/25 28/11/25	73	
6	Las legumbres, preelaboración y conservación	7	2/12/25 5/12/25	80	
7	Identificación, características y comercialización de las pastas italianas, arroces, cereales y otras masas.	14	9/12/25 19/12/25	94	
1º Evaluación					
8	Identificación, características y comercialización de los huevos, lácteos y sus derivados.	12	8/01/26 16/01/26	106	
9	Grasas comestibles, condimentos, especias y aditivos.	14	20/01/26 30/01/26	120	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

10	Carnes y despojos: preelaboración y conservación.	39	3/02/26 13/03/25	159	
11	Pescados y mariscos: preelaboración y conservación.	12	17/03/25 26/03/25	171	
2 Evaluación					
11	Pescados y mariscos: preelaboración y conservación.	7	7/04/25 10/04/25	178	
12	Métodos de conservación y regeneración	15	14/04/25 30/04/25	193	Transversal
FFE	FASE DE FORMACIÓN EN EMPRESA	(8) 180	5/05/26 4/06/26		
	Actividades de ampliación y/o refuerzo. Pruebas de evaluación ordinaria final	12	5/6/26 17/6/25	205	
	Pruebas de evaluación recuperación, pérdida de evaluación continua		17/6/25 FIN		

Todos los contenidos, se adaptarán en el aula taller a necesidades de coordinación con otros módulos y la posibilidad de adquisición de materias prima, actividades extraescolares o complementarias.

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

7.1. EVALUACIÓN INICIAL

No procede.

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El procedimiento de evaluación para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

Primer curso:
Todos los módulos de primer curso en un año académico tienen tres evaluaciones trimestrales, y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (<i>ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León</i>) • La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre • La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de marzo • La tercera evaluación trimestral coincidirá con la primera evaluación final, y PRIMERA CONVOCATORIA en primer curso, que será en el mes de JUNIO. • La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de



PRUEBA ESCRITA DE CONOCIMIENTOS

Se realizará una prueba escrita, relativa a cada una de las unidades al final del trimestre, que podrá constar de preguntas cortas, preguntas a desarrollar y preguntas tipo test.

EXAMEN PRÁCTICO

Se realizará una prueba práctica y/o teórico-práctica, al final de cada trimestre, que constará de una o varias pruebas de ejecución de los contenidos prácticos impartidos durante el curso.

		U.T.1	U.T.2	U.T.3	U.T.4	U.T.5	U.T.6	U.T.7	U.T.8	U.T.9	U.T.10	U.T.11	U.T.12
R.A.1	20	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
R.A.2	20				X	X	X	X	X	X	X	X	X
R.A.3	20			X			X	X	X		X	X	X
R.A.4	40				X	X	X	X	X	X	X	X	

	%	U.T.1	U.T.2	U.T.3	U.T.4	U.T.5	U.T.6	U.T.7	U.T.8	U.T.9	U.T.10	U.T.11	U.T.12
R.A.1	20	3,5	3,5	3,5	1,1	1,2	1,1	1,1	1	1	1	1	1
R.A.2	20				1,9	1,3	1,6	1,6	2,7	2,5	3,2	2,7	2,5
R.A.3	20			3			2,8	2,8	2,8		2,8	2,8	3
R.A.4	40				5	5	5	5	5	5	5	5	
	100	3,5	3,5	6,5	8	7,5	10,5	10,5	11,5	8,5	12	11,5	6,5

1º EVALUACIÓN

U.T.	%	NOTA OBTENIDA	NOTA PONDERADA
U.T.1	7		
U.T.2	7		
U.T.3	13		
U.T.4	16		
U.T.5	15		
U.T.6	21		
U.T.7	21		
TOTAL	100		

EJEMPLO

U.T.	%	NOTA OBTENIDA	NOTA PONDERADA
U.T.1	7	10	0,7
U.T.2	7	7	0,49
U.T.3	13	10	1,3
U.T.4	16	5	0,8
U.T.5	15	8	1,2
U.T.6	21	6	1,26
U.T.7	21	6	1,26
TOTAL	100		7,01

2º EVALUACIÓN				EJEMPLO			
U.T.	%	NOTA OBTENIDA	NOTA PONDERADA	U.T.	%	NOTA OBTENIDA	NOTA PONDERADA
U.T.8	35,9375		0	U.T.8	35,9375	10	3,59375
U.T.9	26,5625		0	U.T.9	26,5625	10	2,65625
U.T.10	37,5		0	U.T.10	37,5	10	3,75
100		0		100		10	

2/3º EVALUACIÓN				EJEMPLO			
U.T.	%	NOTA OBTENIDA	NOTA PONDERADA	U.T.	%	NOTA OBTENIDA	NOTA PONDERADA
U.T.8	23			U.T.8	23	10	2,3
U.T.9	17			U.T.9	17	10	1,7
U.T.10	24			U.T.10	24	10	2,4
U.T.11	23			U.T.11	23	10	2,3
U.T.12	13			U.T.12	13	10	1,3
TOTAL	100			TOTAL	100		10

Para la superación de cada una de las evaluaciones trimestrales del módulo, es necesario tener una calificación de un mínimo de 5, en todos los instrumentos y de un mínimo de 5, en la nota de la ponderación final.

Las notas obtenidas en los diferentes apartados: Se valorará con dos decimales sin redondeo.
 Ej. 5,298= 5,29
 El redondeo, para la obtención de un número entero, en la nota final, se realizará a partir de $\leq 0,6$ al alza.
 Ej. 5,61= 6 Ej. 5,6= 6 Ej. 5,59= 5

Durante la celebración de los exámenes, aquellos alumnos que sean sorprendidos copiando o realizando actividades impropias en este tipo de pruebas, no tendrán ninguna opción de superar la prueba correspondiente y serán calificados con un 0.



No está permitido el uso del teléfono móvil ni smartwatch o similares en las aulas, ya sean de teoría o práctica, excepto cuando el profesor lo apruebe como elemento complementario en las clases (consulta de apuntes, fichas técnicas, páginas web, etc....). En caso de sonar o ser utilizado por el alumno para otros fines no educativos (llamadas telefónicas, conexión a redes sociales, etc.) supondrá una falta actitudinal

CALIFICACIÓN FINAL EN PRIMERA CONVOCATORIA

La calificación final, que figurará en el acta del mes de junio, será numérica, entre uno y diez, sin decimales (art. 19.2 ORDEN EDU/2169/2008).

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: media PONDERADA de las notas finales de cada una de las Unidades de trabajo, con dos decimales y aplicando, una vez calculada dicha media, el método de redondeo (al alza a partir del 0,6).

	CENTRO					EMPRESA			
	%	NOTA	TOTAL	90%	TOTAL	NOTA	TOTAL	10%	TOTAL
U.T.1	3,5		0	0	0		0	1	0
U.T.2	3,5		0	0	0		0	1	0
U.T.3	6,5		0	0	0		0	1	0
U.T.4	8		0	0	0		0	1	0
U.T.5	7,5		0	0	0		0	1	0
U.T.6	10,5		0	0	0		0	1	0
U.T.7	10,5		0	0	0		0	1	0
U.T.8	11,5		0	0	0		0	1	0
U.T.9	8,5		0	0	0		0	1	0
U.T.10	12		0	0	0		0	1	0
U.T.11	11,5		0	0	0		0	1	0
U.T.12	6,5		0	0	0		0	1	0
	100		0		0				0
TOTAL:									



EJEMPLO

	CENTRO					EMPRESA			
	%	NOTA	TOTAL	90%	TOTAL	NOTA	TOTAL	10%	TOTAL
U.T.1	3,5	10	0,35	9	0,315	10	0,35	1	0,035
U.T.2	3,5	10	0,35	9	0,315	10	0,35	1	0,035
U.T.3	6,5	10	0,65	9	0,585	10	0,65	1	0,065
U.T.4	8	10	0,8	9	0,72	10	0,8	1	0,08
U.T.5	7,5	10	0,75	9	0,675	10	0,75	1	0,075
U.T.6	10,5	10	1,05	9	0,945	10	1,05	1	0,105
U.T.7	10,5	10	1,05	9	0,945	10	1,05	1	0,105
U.T.8	11,5	10	1,15	9	1,035	10	1,15	1	0,115
U.T.9	8,5	10	0,85	9	0,765	10	0,85	1	0,085
U.T.10	12	10	1,2	9	1,08	10	1,2	1	0,12
U.T.11	11,5	10	1,15	9	1,035	10	1,15	1	0,115
U.T.12	6,5	10	0,65	9	0,585	10	0,65	1	0,065
	100		10		9				1
						TOTAL: 9+1=10			

PRUEBAS DE RECUPERACIÓN:

Aquellos alumnos que, habiendo realizado las distintas pruebas en cualquiera de los trimestres, no llegasen a esta nota mínima de 5:

La parte de contenidos teóricos:

Se realizará un examen de recuperación de las unidades de trabajo suspensa en la siguiente evaluación, en una fecha que se establezca consensuadamente entre los alumnos y la profesora.

En el caso de no llegar a una puntuación de 5, los alumnos, podrán presentarse a un examen final teórico en junio (PRIMERA EVALUACIÓN FINAL), para recuperar aquellas unidades que no tengan superadas. De no ser así, el alumno tiene la posibilidad de presentarse a la SEGUNDA EVALUACIÓN FINAL DE PRIMER CURSO.

La parte práctica: En la segunda evaluación, el alumno que tenga suspensa unidades trabajadas en la primera evaluación, realizará prueba de recuperación sobre los contenidos a recuperar.



7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de 238 horas, por lo tanto, el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es de:

47	FALTAS (20%)

Se seguirá el siguiente procedimiento de evaluación: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles. La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua realizará las siguientes pruebas, utilizando los instrumentos que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica de conocimientos basada en los contenidos del currículo.	40%
Prueba práctica de conocimientos basada en los contenidos del currículo.	40%
Entrega de trabajos y actividades realizadas durante el curso	20%
TOTAL	100%

Será obligatoria la entrega en tiempo y forma, de todos los trabajos y actividades realizadas durante el curso, para poder presentarse a las pruebas teórica y práctica.

La calificación final, que figurará en el acta del mes de junio, será numérica, entre uno y diez, sin decimales (art. 19.2 ORDEN EDU/2169/2008).

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: se calcularán los porcentajes obtenidos de las notas correspondientes a cada parte y se sumarán para obtener una nota final.

El método de redondeo estándar (a partir del 0,60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.

7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente procedimiento de evaluación: los alumnos serán evaluados de la totalidad de los contenidos del módulo. Así mismo, deberán entregar antes de la realización de las pruebas, la totalidad de las

elaboraciones realizadas en los tres trimestres tanto las fichas técnicas como de los trabajos que se hayan realizado a lo largo del curso. Si no se realiza la entrega, no será posible presentarse al examen.

Para la evaluación se utilizarán los instrumentos que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica de conocimientos basada en los contenidos del currículo	40%
Prueba práctica de conocimientos basada en los contenidos del currículo.	40%
Entrega de trabajos y actividades que se hayan realizado durante el curso.	20%
Total	100%



La calificación final se obtendrá de realizar la suma ponderada de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: se calcularán los porcentajes obtenidos de las notas correspondientes a cada parte y se sumarán para obtener una nota final.

El método de redondeo estándar (a partir del 0,60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.

8 . PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo

Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.

Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR:

ALUMNOS DE 2º CURSO CON MÓDULO DE 1º CURSO SUSPENSO	No hay ningún alumno en esta situación, por lo que durante este curso no procede la realización de un plan de recuperación.



8.4. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO DE PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	0499
	Módulo Profesional	Procesos de elaboración culinaria
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo HOT04
	Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina
	Grado y Nivel	Superior
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	María Concepción Jambrina Leal
Distribución horaria	Curso	1º
	Horas totales	374
	Horas semanales	11
Tipología de módulo	Asociado a las UC	UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas complejas y de múltiples aplicaciones. UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.
	Transversal	No
Síntesis del módulo	De acuerdo con el DECRETO 25/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León (en el apartado Orientaciones pedagógicas y metodológicas) se indica: <i>Este módulo profesional tiene como objetivo principal la ejecución y comprensiones de los procesos de ejecución, tanto tradicionales como avanzadas, que se llevan a cabo en una cocina profesional. Para el alumnado que se está preparando para dirigir una cocina, es necesaria, su formación teórico-práctica en los procesos de</i>	



elaboración culinaria, a partir de elaboraciones básicas y con identidad propia, con los que luego podrá adaptar cualquier elaboración culinaria, al proceso productivo que tenga implantado o deba implantar en su lugar de trabajo. El desarrollo del módulo profesional se presenta de manera secuencial, para que el alumnado sea capaz de identificar las diferentes fases de aprendizaje de dichos procesos de elaboración culinaria:

- Organización de los procesos de elaboración culinaria.*
- Aplicación de técnicas de cocción.*
- Elaboración de productos culinarios básicos y con identidad propia.*
- Realización de acabados y presentaciones.*
- Desarrollo del servicio en cocina.*

Para ello, en cada caso, se debe abordar con actividades teóricas y prácticas, cuya finalidad sea:

- Definir la organización y la documentación relacionada para cada proceso de elaboración culinaria, en función del tipo de producción y/o servicio.*
- Organizar los procesos de elaboración culinaria, a partir de la documentación asociada, analizando las características, fases y tareas, y aplicando los que mejor se ajusten al proceso productivo establecido.*
- Definir la aplicación de las técnicas de elaboración más adecuadas al proceso productivo establecido.*
- Justificar el uso de las diferentes técnicas de cocción ante diferentes supuestos, bien por alimento, bien por sistema de producción o servicio.*
- Realizar de manera práctica la aplicación de todas las técnicas de elaboración adecuándolas al proceso productivo establecido en cada caso.*
- Documentar el proceso de ejecución de elaboraciones básicas y con identidad propia, guarniciones y elementos de decoración.*
- Describir los materiales, equipos y técnicas a emplear en cada proceso que se documente y analizar las posibles variaciones.*
- Participar en procesos de acabado y presentación de elaboraciones.*
- Documentar los procesos de acabado y presentación de elaboraciones.*
- Realizar la preparación del servicio en cocina.*
- Desarrollar el servicio.*
- Dirigir el servicio.*
- Analizar el resultado del servicio.*
- Realizar las tareas de finalización de los servicios en cocina.*

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, (por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas) son:

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1. Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.	10%	90%

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

R.A. 2. Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.	10%	90%
R.A. 3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.	10%	90%
R.A. 4. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.	10%	90%
R.A. 5. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	10%	90%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1. ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 1. Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener (10%)	
R.A. 3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas (parcialmente) 10%	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
d), f)	n), ñ), o), p), q), r), t)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Descripción y análisis de los ámbitos de la producción culinaria. Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, catering y cocinas centrales, entre otros. (*) Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros. (*) Diseño y realización de plantillas de documentos, en función del sistema de producción o el tipo de servicio y las necesidades de información. (*) Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación y planificación de tareas en función del sistema de trabajo (distribución del trabajo por partidas, por categorías, entre otros), fases, descripción y características. Evaluación de resultados y medidas correctoras. (*) Terminología utilizada en la producción culinaria. (*)	a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina. b) Se han descrito y caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina. c) Se han identificado y secuenciado mediante diagramas las diversas fases de la producción culinaria, así como los protocolos de actuación relacionados con cada una. d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria. e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros. f) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos. g) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. h) Se han determinado los procesos, buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.



i) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

* Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos

Observaciones:

La primera unidad de trabajo, de carácter introductorio, tiene los siguientes objetivos:

- Introducir al alumnado en los conceptos básicos asociados a la producción culinaria
- Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios en función de las diferentes ofertas gastronómicas
- Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.
- Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.

Los contenidos propuestos para esta unidad de trabajo se concretizan y organizan en los siguientes puntos:

- Los procesos de producción culinaria. Concepto y evolución
- Modelos y estrategias de producción culinaria: Línea caliente, línea fría, sistema mixto, línea de vacío. Producción en lote, en línea, centralizada, ensamblaje y por demanda estimada.
- Ámbitos de la producción culinaria
 - Restauración clásica o tradicional: Tipos, tipologías y categorías de los establecimientos (Restaurante, Cafetería y Bar) . Oferta gastronómica (carta, menú, y tipos)
 - Restauración moderna o neorestauración: Fast food, Self-service, Take away, Vending, Delivery, Food truck, Drug store, Restauración activa, El concepto *gastro*
 - La cocina de ensamblaje: Gamas de alimentación, Centros franquiciados y cocina 45
 - Empresas de restauración para colectividades o restauración social (Catering de transporte, Restauración colectiva, Banqueting). Características y oferta
- Las industrias alimentarias
- Las fases del proceso productivo
 - La planificación del proceso: Diagramas de flujo y fases
 - Modelos para organizar las fases de producción
 - Seguridad e higiene: El sistema APPCC y el circuito de marcha adelante
- La organización del área de trabajo y del personal
 - La organización en áreas de trabajo
 - La organización del personal: Calculo de necesidades de personal, estructura organizativa en brigadas y partidas, grupos y categorías profesionales, coordinación y supervisión de tareas
- Documentación de la producción culinaria
 - Documentación para el aprovisionamiento: Albaranes y facturas, Hoja de pedido, Relevé, Vales de pedido, Transfer
 - Documentación para la producción: Orden de servicio, ficha técnica y escandallo
 - Otros documentos



UT 2. LA COCCION DE LOS ALIMENTOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 2. Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final (10%)

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
f), h)	n), ñ), o), p), q), r), t)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
Análisis y tipología de las cocciones. Clasificación por temperatura (frías y calientes), por el medio de cocción (calor, humedad y combinadas) y otras. Fuentes de información relacionadas. (*) Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Análisis y características. (*)	a) Se han caracterizado las diversas transformaciones físico-químicas que produce el calor en los alimentos. d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción. g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se han valorado su repercusión en la calidad del producto final. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Observaciones:

La segunda unidad de trabajo, tiene los siguientes objetivos:

- Reconocer los medios y técnicas culinarias, analizando sus características y sus fases, para determinar las más apropiadas para cada materia prima.
- Identificar los cambios que se producen en los alimentos por efecto del calor
- Analizar las reacciones y fenómenos más importantes

Los contenidos propuestos para esta unidad de trabajo se concretizan y organizan en los siguientes puntos:

- Introducción, importancia y evolución de la cocción de los alimentos
- Métodos y medios de transmisión del calor. Clasificación de las técnicas de cocción
- Acción del calor sobre los alimentos
 - Modificaciones de naturaleza física y propiedades organolépticas
 - Reacciones fisicoquímicas y cambios de estructura: Incidencia sobre las proteínas, reacción de Maillard, gelatinización del almidón, caramelización de azúcares, ósmosis
- Equipos de cocción



UT 3. LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A.2. Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final (10%)

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
d), e), f), g), h)	n), ñ), o), p), q), r), t)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco

Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones: (*)

- Básicas y de innovación.
- Variaciones de la técnica en función del resultado a obtener.
- Uso de determinada maquinaria (nuevas tecnologías y equipos de nueva generación multifunción) en función sistema de producción (restaurante, catering, colectividades y otros), para la obtención de un resultado similar.
- Evaluación de resultados desde el punto de vista económico (cantidad y calidad de producto, tiempo de producción y ahorro energético, mermas), desde el punto de vista higiénico (tiempo de conservación, manipulación, límites críticos y otros) y desde el punto de vista organoléptico (calidad y sabor).

Procedimientos de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de cada técnica. (*)

Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos de producto. Procedimientos para su realización. (*)

b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.

c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.

e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.

f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

Observaciones:

La tercera unidad de trabajo, continuación de la anterior tiene como objetivo reconocer las diferentes técnicas de cocción e identificar sus fundamentos y puntos clave en su ejecución.

Los contenidos propuestos para esta unidad de trabajo se concretizan y organizan en los siguientes puntos:

- Cocinado en medio seco/ aéreo: asado. Asado al horno convencional (con y sin protección). Asado a baja temperatura. Asado al horno de leña. Asado plancha. Asado brasa o parrilla, variantes. Gratinado y glaseado. Ahumado
- Cocinado en medio húmedo: Vapor, baño María y vacío
- Cocción en medio líquido: Hervidos por concentración y expansión. Blanqueado (desde frío e hirviendo). Escaldado, escalfado y cocción a presión.
- Cocción en medio graso: Salteado, Gran fritura y confitado
- Cocción en dos medios: Sofritos, estofado, sudados y rehogados, breseado, pochado (escalfado al horno), Risolado
- Gastronomía y cocina molecular. Fundamentos y antecedentes. Técnicas (Deconstrucción. Aires y espumas. Terrificación. Esferificación. Congelación instantánea. Liofilización. Gelificación). Aparataje



UT 4. ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES (EMBA). FONDOS, CALDOS Y ELABORACIONES LIGADAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 3 Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas (10%)

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS

e), f), h), j), l)

n), ñ), o), p), q), r), t)

CONTENIDOS

Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones (fondos, caldos y elaboraciones ligadas)

Procedimientos para la elaboración de múltiples aplicaciones, de fondos. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones. Fondos básicos, fondos con denominación propia. (*)

Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos, escandallos de producto. Procedimiento para su realización. (*)

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

Observaciones:

La cuarta unidad de trabajo, tiene como objetivos:

- Conocer las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones e identificar sus características, procesos, usos y aplicaciones
- Conocer la clasificación de fondos e identificar los fondos básicos y complementarios
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Realizar los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- Determinar las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.



- Desarrollar los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Los contenidos propuestos para esta unidad de trabajo se concretizan y organizan en los siguientes puntos:

- Fondos. Definición y clasificación: Fondos básicos o fundamentales. Fondos complementarios
- Fondos básicos o fundamentales: Fondo claro, oscuro, fumet y de hortalizas
- Fondos complementarios: Caldos (Caldo blanco, court bouillon), Adobos y marinadas, salmueras, escabeches, encurtidos, consomés
- Gelatinas
- Ligazones: simples y compuestas
- Farsas y aparejos
- Mantequillas compuestas

UT 5. ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES: SALSAS Y ACEITES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas (10%)

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e), f), h), j), l)	n), ñ), o), p), q), r), t)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones (salsas y aceites) (*) Procedimientos para la elaboración de múltiples aplicaciones, de salsas y aceites. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones. Salsas básicas, derivadas, salsas con denominación propia, farsas, mantequillas y aceites, entre otros. (*)	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos. e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos. f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final. g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando



	los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Observaciones: La quinta unidad de trabajo, continuación de la anterior tiene como objetivos: ▪ Describir y clasificar las diversas salsas básicas, así como sus posibles aplicaciones. ▪ Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de salsas y aceites ▪ Realizar los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos. ▪ Determinar las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. ▪ Desarrollar los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. ▪ Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. Los contenidos propuestos para esta unidad de trabajo se concretizan y organizan en los siguientes puntos: - Introducción a las salsas, evolución histórica - Elementos y características de las salsas. - Clasificación de las salsas: Importancia culinaria, elaboración, temperatura de servicio, elemento de ligazón y origen - Grandes salsas básicas y derivadas (Española, Bechamel, Velouté, Tomate y Mahonesa). Ejemplos de elaboración y puntos clave - Pequeñas salsas básicas y derivadas (Holandesa y Bearnesa). Ejemplos de elaboración y puntos clave - Conservación de las salsas - Salsas inglesas - Modernas salsas francesas - Pesto, carbonara y otras salsas italianas - Salsas de origen discutido - Los moles mexicanos - Salsas regionales con nombre propio (país vasco, catalanas, castellanas y gallegas, valencianas, canarias, manchegas, etc.) - La globalización de las salsas - Otras salsas: Licuados y coulis, aderezos o aliños tradicionales, aderezos lácteos, otros aderezos - Aceites aromáticos. Conceptualización y usos. Métodos de obtención	



UT 6. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A.3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas (10%)	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
d), e), f), g), h), j), l)	n), ñ), o), p), q), r), t)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco Realización de elaboraciones culinarias tipo (*) Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas (*) ○ Hortalizas, vegetales hongos y setas. Ensaladas. ○ Potajes, cocidos y sopas, ○ Arroz, pastas y cereales. ○ Pescados y mariscos. ○ Aves. ○ Carnes de abasto, caza de pelo y pluma.	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos. e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos. f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final. g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Observaciones: La sexta unidad de trabajo, tiene como objetivos: ▪ Describir y clasificar elaboraciones culinarias sencillas ▪ Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de elaboraciones culinarias sencillas incluyendo postres ▪ Realizar los procedimientos de obtención de elaboraciones culinarias sencillas incluyendo postres ▪ Determinar las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. ▪ Desarrollar los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. ▪ Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	



Los contenidos propuestos para esta unidad de trabajo se concretizan y organizan en los siguientes puntos:

- Elaboraciones habituales y con nombre propio. Características y puntos clave. Ejemplos y aplicaciones.
 - o Aperitivos, entremeses, pinchos y tapas.
 - o Ensaladas. Verduras y hortalizas.
 - o Huevos.
 - o Arroz y pastas
 - o Sopas, cremas, veloutés y purés.
 - o Potajes y cocidos.
 - o Aves.
 - o Carnes.
 - o Pescados y mariscos.

UT 7.GUARNICIONES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A.4. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan. (10%)

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
d), e), f), g), h), j), l)	n), ñ), o), p), q), r), t)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones: (*) - o Simples, compuestas y con nombre propio. - o Específicas, a base de: Hortalizas y patatas. Arroces, pastas frescas y cereales, Frutas, Frutos secos y frutos deshidratados, Masas (elaboradas e industriales), Embutidos y productos de casquería, Mariscos, Hierbas y especias, Otras. - o Según presentación: Reducciones, Caramelos, Espumas, Purés, cremas y licuados, Crujientes, Salsas, Gelatinas, Helados, Aceites, Humos y olores, Otras. Procedimientos de elaboración de guarniciones. (*) Relación de las guarniciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan. Combinaciones organolépticas. Relaciones básicas, con identidad propia y actual. (*)	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones, así como sus posibles aplicaciones. c) Se han determinado las guarniciones, adecuándolas a la elaboración a la que acompañan. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. e) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos. f) Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación. h) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. j) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Observaciones:

La séptima unidad de trabajo, tiene como objetivos:

- Describir y clasificar los diversos tipos de guarniciones y otros elementos de decoración.
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la elaboración de las diferentes guarniciones y elementos de decoración.



- Determinar las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- Desarrollar los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Los contenidos propuestos para esta unidad de trabajo se concretizan y organizan en los siguientes puntos:

- Guarniciones: Características y funciones
- Clasificación: Simples y compuestas. Aplicaciones y elaboraciones que acompañan habitualmente.
- Guarniciones de patata: Inglesa, confitada, risolada, frita, asada, horno, puré, buñuelo, pastel y rellena
- Guarniciones de verdura: Crudo, inglesa, glaseada, confitada, risolada, frita, asada, parrilla, horno, buñuelo, pastel o flan, rellena
- Guarniciones de pasta: Inglesa, horno, gratinada, sémolas, frita, sartén, salsa
- Arroces y legumbres: Inglesa, seco, frito, pilaw
- Guarniciones clásicas con nombre propio
 - Patatas: Gratín Dauphinoise, Patatas rostí, Anna, Duquesa, Berny.
 - Hortalizas: Panaché, Jardinera, Forestiere, Printaniere, Provenzal, Ratatouille
 - Compuestas para pescados: Bella Molinera, Grenobles, Dieppoise, Cardenal, Nantua, Nicoisse, Normanda, Waleswka
 - Compuestas para carnes: Rossini, Enrique IV, Jardinera, Choron, Flamanda
 - Compuestas para aves: Bonne Femme o Buena Mujer, Andaluza, Mascota
- Elementos de decoración. Importancia. Tendencias en la decoración de platos: Crujientes. Espumas y aires. Helados y sorbetes salados o dulces. Hierbas y flores. Panes aromáticos, tostas gratinadas y bizcochos salados

UT 8. ELABORACIONES DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A.3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas (10%)

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
d), e), f), g), h), j), l)	n), ñ), o), p), q), r), t)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Realización de elaboraciones culinarias con identidad propia. (*) Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas. (*) Cocina regional, nacional, internacional, de producto, de mercado, dietético, para buffet y otras. (*)	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos. e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos. f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final. g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Observaciones: La octava unidad de trabajo, tiene como objetivos tiene como objetivo general aportar una visión general de la cocina creativa y sus autores más relevantes para adquirir la capacidad de crear nuevas elaboraciones y recetas originales sobre la base de su conocimiento y experiencia profesional, utilizando la maquinaria y equipamiento de cocina necesario, además de: - Conocer la historia y evolución de este concepto, movimientos asociados y tendencias - Aprender las técnicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor. - Estudiar a los cocineros más relevantes del sector y sus platos estrella. - Conocer la maquinaria e instrumentos que se usan para este tipo de técnicas culinarias. Los contenidos propuestos para esta unidad de trabajo se concretizan y organizan en los siguientes puntos: - Cocina creativa y de autor. La cocina de autor y de “producto” Conceptos y contextos. Terminología - Historia y evolución de la cocina creativa y de autor. Situación actual, movimientos y tendencias - Características, técnicas y utensilios - Productos y elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor - Restaurantes significativos de cocina creativa y de autor en España - Ejemplos de recetas de cocina de autor	

UT 9. EMPLATADO: DECORACIONES, ACABADOS Y PRESENTACIONES.	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A.4. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan (10%)	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
h), m)	n), ñ), o), p), q), r), t)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
- Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las decoraciones (*) - o Simples, compuestas y con nombre propio. - o Específicas, a base de Hortalizas y patatas. Arroz, pastas frescas y cereales, Frutas,	a) Se han descrito y clasificado las diversas decoraciones, así como sus posibles aplicaciones. b) Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios. c) Se han determinado las decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.



Frutos secos y frutos deshidratados, Masas (elaboradas e industriales), Embutidos y productos de casquería, Mariscos, Hierbas y especias, Otras. ○ Según presentación: Reducciones, Caramelos, Espumas, Purés, cremas y licuados, Crujientes, Salsas, Gelatinas, Helados, Aceites, Humos y olores, Otras. - Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina: ○ Elementos del montaje culinario. Clasificaciones: Elementos planos y elementos hondos, Cocina y cocina en miniatura, Elementos accesorios y elementos tradicionales. ○ Estilos de presentación culinaria: Tradicional, Clásico, Actual, Creativo, Otras. - Fundamentos del diseño en la presentación culinaria. - Conceptos elementales de diseño: Elementos conceptuales; Punto, línea, plano, volumen; Elementos visuales. Forma, medida, color, textura, contorno; Elementos de relación. Dirección, posición, espacio, gravedad; Elementos prácticos. Representación, significado, función. - Combinación cromática. - Procedimientos de elaboración de decoraciones. - Relación de las decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan. Combinaciones organolépticas. Relaciones básicas, con identidad propia y actual.	d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. e) Se han elaborado decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos. f) Se ha justificado la relación entre decoración, acabado y presentación. g) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos. h) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. j) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Observaciones: La novena unidad de trabajo, tiene como objetivos: - Conocer las normas básicas de emplatado y las técnicas actuales de presentación de elaboraciones. - Presentar de forma atractiva y accesible para el comensal y de las elaboraciones culinarias. - Realizar diferentes acabados y presentación de elaboraciones. - Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el acabado y presentación de diferentes elaboraciones. - Verificar y mantener la correcta temperatura de servicio de los diferentes elementos que componen cada elaboración. - Determinar las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. Los contenidos propuestos para esta unidad de trabajo se concretizan y organizan en los siguientes puntos: - Introducción. Importancia del emplatado en la experiencia culinaria: El sabor de Kandinsky - El diseño como <u>proceso creativo en gastronomía. El paladar mental y la cocina creativa.</u> El proceso creativo de Ferrán Adrià en El Bulli	



- Factores psicológicos en la percepción de un plato y elementos básicos en la composición visual (equilibrio, referencia horizontal, dirección-tensión-ritmo, lateral derecho y armonía/ contraste)
- Guía y pautas de emplatado
 - o Importancia del diseño gráfico en el emplatado. Evolución del emplatado
 - o Componentes de un plato
 - o Categorías de montaje: Emplatado tradicional y nuevas tendencias (estructurado y disperso)
 - o Practicidad, eficacia y eficiencia
 - o Reglas básicas para un emplatado correcto: el BUFFHV
 - Equilibrio (Balance): Ingredientes principales y guarniciones (equilibrio nutricional), Textura, Color, Sabor, Técnicas y métodos de cocción, Secuenciación, Forma y composición (layout)
 - Unidad (Unity): Cohesión, espacios en blanco y menos es más
 - Punto focal (Focal Point): Ubicación de los elementos en el plato
 - Flujo (Flux): Movimiento
 - Altura y Volumen (High and Volume): Tridimensionalidad
- Técnicas y estructura de composición en el emplatado: simetría y asimetría, proporción aurea, ritmo, horizontalidad, transversalidad, oblicuidad, triangularidad, circularidad y abstracción.
- 25 artistas del emplatado
- Los errores más comunes en el emplatado
- Técnicas y utillaje de emplatado: Lágrimas con salsas, brochado, manga pastelera, aros o timbales, pinzas, sifón, biberón, soplete, cucharas, espátulas, etc.

UT 10. EL SERVICIO EN COCINA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 5. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
d) k), m), l)	n), ñ), o), p), q), r), t)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
- Ejecución del servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas: Carta, Menú, Menú degustación, Menú especial (dietético, de producto y otros), Buffet, Self service, Banquete, Cóctel-aperitivo, Otros. - Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place». - Documentación relacionada con los servicios: Hoja de gestión de la producción del servicio, Hoja de servicio concertado, Comanda. - Coordinación durante el servicio en cocina. Relaciones departamentales e interdepartamentales. - Ejecución de los procesos propios del servicio. - Tareas de finalización del servicio. - Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones.	a) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina. b) Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina. c) Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de la misma. d) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio. e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios. f) Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos. g) Se han realizado las tareas de recogida de géneros y adecuación de zonas tras la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.



	h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones. i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Observaciones: La última unidad de trabajo, tiene como objetivos: - Conocer las operaciones previas, de desarrollo y finalización en la realización de un servicio de comidas - Interpretar la documentación de coordinación con la sala - Identificar los diferentes tipos de servicio y sus características. - Mantener los diversos productos en condiciones óptimas de servicio. - Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio. - Interpretar la documentación relacionada con los requerimientos del servicio. - Realizar las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos. - Disponer de los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. Los contenidos propuestos para esta unidad de trabajo se concretizan y organizan en los siguientes puntos: - El servicio en sala. Definición, tipos y caracterización. - Normas generales del servicio en sala. Fases y modos de operar y actuar. - Puesta a punto (mise en place) - Documentación y coordinación con sala - La comanda: Características, recorrido e interpretación. Anotaciones especiales. Tipos de comanda: Normal o básica, menús concertados, suite o sigue, retour, - Desarrollo del servicio. <i>Marcha y pasa.</i> - Finalización o cierre del servicio. - Protocolos de sugerencias, quejas y reclamaciones	

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

Entendiendo la educación como un **proceso constructivo**, la actitud que mantienen profesor y alumno debe permitir el **aprendizaje significativo**. En consecuencia, **el alumno debe ser motor de su propio proceso de aprendizaje ejerciendo el profesor el papel de guía** al poner en contacto los conocimientos y las experiencias previas del alumno con los nuevos conocimientos. Por esta razón, se adoptará una **metodología activa con un enfoque globalizador** (atendiendo a aspectos como clima de participación e integración del alumnado en el proceso de aprendizaje) recogiendo los contenidos en propuestas concretas enmarcadas en un determinado contexto, favoreciendo así su asociación y su integración.

A mi entender, todo planteamiento metodológico para la Formación Profesional específica y de especialización, debe estar orientado a favorecer la integración de conocimientos/contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, así como el desarrollo de las capacidades de autoaprendizaje y trabajo en equipo.

La metodología didáctica debe adaptarse no sólo a las *peculiaridades colectivas del grupo-clase*, sino también a las *singularidades individuales* de cada alumno/a de acuerdo con el principio de desarrollo de la actividad educativa relativo a la formación personalizada. Dicha metodología estará fundamentada en los siguientes principios:



- Desarrollar su **autoaprendizaje**.
- Reforzar las **capacidades** directamente vinculadas al perfil profesional.
- Potenciar el **trabajo en equipo**.
- Favorecer la **integración** de la teoría y la práctica (qué es esto, porqué lo tengo que aprender, para qué me sirve, cómo lo tengo que hacer, cómo puedo mejorar).
- **Vincular la formación** en el centro educativo (mediante la asunción de “*roles profesionales*”) con la formación práctica en centros de trabajo.
- **Favorecer la polivalencia** que precisa la evolución de la competencia y los cambios del entorno profesional.
- Facilitar su **adaptación** a las necesidades y disponibilidades del entorno socio-productivo.
- Desarrollar la **iniciativa y autonomía personales** para que puedan emprender (individual y colectivamente) tareas y proyectos de inserción profesional.
- Estimular el **autoconcepto y la autoestima** del alumno para una mejor valoración de sí mismo y de sus capacidades personales y profesionales.

La metodología didáctica que programe y aplique el profesorado en el marco correspondiente (Proyecto curricular de centro, programación didáctica del ciclo formativo y de la programación de aula de su actividad docente) estará orientada a promover en los alumnos/as su **participación activa y responsable** en los procesos de enseñanza-aprendizaje, de forma que se desarrolle su capacidad de autonomía y responsabilidad personal, de creciente importancia en el ámbito profesional. Con este enfoque metodológico el profesorado debe:

- **Evitar** la presentación de soluciones únicas y exclusivas a los problemas o situaciones planteadas, que restan al alumnado la posibilidad del descubrimiento propio.
- **Fomentar** la colaboración de los alumnos en la propuesta de actividades que se programen para trabajar los distintos contenidos, que deben ser desarrollados, a ser posible, de forma deductiva, es decir, *desde lo abstracto a lo concreto, de lo general a lo específico, de lo complejo a lo simple*. De esta forma es posible contribuir a su integración profesional, pues sabrán intervenir activamente en procesos de decisión compartida de forma creativa y positiva, desarrollando un espíritu crítico constructivo y aportando soluciones alternativas.

Al ser el alumnado quien construye su propio aprendizaje, el profesor/a actuará como guía y mediador para facilitar la cimentación de capacidades nuevas sobre la base de las ya adquiridas. Por esta razón y en todo caso, la misión del profesorado, además de fundamentalmente orientarse a facilitar la adquisición de una serie de conocimientos, habilidades cognitivas, destrezas manuales y actitudes relativas a la competencia profesional (a la que el presente currículo está vinculado), también debe asistir al descubrimiento de las capacidades potenciales relacionadas con las ocupaciones implicadas en el perfil profesional, reforzando y motivando la adquisición de nuevos hábitos de trabajo mediante:

- La visión global y coordinada de los procesos de creación de servicios (a los que está vinculada la competencia profesional del título), por medio de la necesaria integración de **conocimientos/contenidos científicos, tecnológicos y organizativos**.
- El progreso en la capacidad para formarse por sí mismos (*buscatelavida.com*), de modo que adquieran una **identidad y madurez profesionales motivadoras de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio** de las cualificaciones.
- El desarrollo de la capacidad para trabajar coordinadamente en equipo, por medio de **actividades de aprendizaje realizadas en grupo**, de forma puedan:
 - Mantener relaciones fluidas con sus compañeros
 - Colaborar en la consecución de los objetivos de grupo respetando el trabajo de los demás,
 - Participar en la organización y desarrollo de tareas colectivas
 - Cooperar en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros respetando las normas y métodos establecidos.



4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

Visto que los conceptos, técnicas, ideas, métodos y procedimientos indicados en el conjunto de UT's programadas en el presente módulo están (en la mayoría de los casos) íntimamente relacionados (e incluso con el resto de los módulos del curso), se estima oportuno trabajarlos de forma conjunta desde un enfoque interdisciplinar y aplicando el principio de progresividad en el aprendizaje, es decir, abordar de los contenidos más sencillos hacia los más complejos. En la medida de lo posible se procurará desarrollarlos en el aula taller de cocina y, siendo posible, en el horario de recepción de géneros.

El material didáctico consistirá básicamente en apuntes proporcionados por el docente que pueden complementarse con todo tipo de recursos audiovisuales.

Aunque la temporalización podría variar según su desarrollo, la secuencia de las aulas teóricas se plantea a tres niveles:

- **Procedimental:** Los contenidos han sido organizados en propuestas temáticas concretas enmarcadas en un determinado *argumento* para que el alumno sea capaz de *asociar* e *integrar* la información recogida en el material didáctico (sobre el cual trabaja directamente). El profesor procurará la motivación del alumnado fomentando la realización de preguntas y debates e incluso utilizando TIC's para enriquecer su conocimiento y mejorar la comprensión con apoyo de cualquier material audiovisual que considere oportuno (presentaciones powerpoint, vídeos, fotografías, etc.) y la pizarra digital. El alumno realizará las actividades propuestas (entre las que se incluye la preparación de las fichas/ tablas técnicas para las unidades prácticas (en el aula o en casa) para mejorar y completar la comprensión de los contenidos.
- **Expositivo:** La docente *amplia, analiza y explica* los contenidos teóricos y la preparación de las prácticas en un procedimiento organizado de tres fases:
 - Planteamiento de la *idea o concepto* con una adecuada definición introductoria (que es, de qué se trata lo que vamos a aprender).
 - *Contextualización* en el marco pertinente (geográfica, histórica, ambiental, porqué tengo que aprender esto, para qué me sirve, etc.).
 - *Proceso* de ejecución (cómo se hace, cuales son las etapas de elaboración, diagramas de flujo, etc.).
- **Deductivo:** Comprensión por parte del alumno de los contenidos estudiados, a partir de la relación de estos con el desarrollo posterior de actividades prácticas en el aula taller.

El desarrollo de los contenidos prácticos en este módulo, (desarrollados en el aula y en el taller), igualmente se plantea a tres niveles:

- **Procedimental:** El profesor expone brevemente las actividades prácticas a ejecutar, realizando un seguimiento exhaustivo del desarrollo de las mismas aclarando y corrigiendo aquellos aspectos que sean necesarios.
- **Expositivo:** Explicación de las tareas a realizar y desarrollo de su procedimiento lógico mediante diagramas de flujo
- **Deductivo:** Desarrollo de las actividades propuestas, a partir de los contenidos estudiados, así como de las explicaciones realizadas por el docente, que, en todo momento, orientará y ayudará al alumno en el desarrollo de cada práctica para la correcta consecución de la misma.

En síntesis, con una metodología *activa, participativa, motivadora, colaborativa, autónoma e individualizada*, el siguiente cuadro resume la metodología general que se aplicará a todo el módulo:

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	EN EL AULA	EN EL TALLER
PROCEDIMENTAL	Explicación de los contenidos de cada unidad siguiendo apuntes preparados por el profesor. Utilización de las TIC, a la vez que se aclaran, amplían y explican contenidos leídos. Realización de preguntas debate de los conocimientos. Por parte del alumno se realizarán actividades (en el aula o en casa) para mejorar y completar la comprensión de los contenidos.	Explicación por parte del profesor de la actividad a realizar. Seguimiento del profesor de las actividades por parte del alumno, aclarando y corrigiendo aspectos que así considere necesarios.
EXPOSITIVA	Explicación de los contenidos, así como la realización de actividades con los mismos.	Explicación de las actividades prácticas, así como la realización de las mismas.
DEDUCTIVA	Comprensión por parte del alumno de los contenidos estudiados a partir de la relación de estos con el desarrollo posterior de actividades y prácticas en el aula taller.	Desarrollo de actividades propuestas a partir de contenidos estudiados. Explicaciones previas del profesor y, siempre que el alumno lo necesite, se le orientará y ayudará en el desarrollo de sus actividades para la correcta finalización de la misma.

4.3. Metodología a través de las TICs

Las **Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC)** deben ser integradas en el currículo tal y como se recoge en la Ley Orgánica de Educación (LOE) de 2006, al hablar de las competencias básicas (Competencias para el Tratamiento de la Información y Competencia Digital). Además, las programaciones didácticas, al menos, incluirán las estrategias de incorporación de las tecnologías de la información y la comunicación en el trabajo de aula. En este sentido, serán manejadas al objeto de hacer más atractivos los contenidos, facilitar el aprendizaje y contribuir a la consecución de los objetivos planteados. En términos generales, en este módulo serán usadas básicamente como:

- **Un recurso de apoyo didáctico** para el profesor y el alumnado (por ejemplo, en las aulas expositivas mediante presentaciones de PowerPoint / Prezzi con pizarra electrónica, audiovisuales, etc.)
- **Una herramienta de intercambio de información con el alumnado fomentando el empleo de la plataforma Teams** mediante la creación de *equipos de trabajo* en los cuales poder compartir materiales y recursos didácticos diversos (apuntes, presentaciones de aula y textos, audiovisuales complementarios, recomendación de páginas web, etc.) así como fomentar el uso del correo electrónico (e incluso la misma plataforma) para el desarrollo de otras tareas, favoreciendo de este modo la resolución de cuestiones y dudas.

Algunos ejemplos de la aplicación de las TIC's en este módulo son:

- El uso de las aplicaciones facilitadas por la Consejería de Educación (correo @educa.jcyl.es y Teams, principalmente) y Google Drive para compartir contenidos relacionados con el módulo y las actividades a realizar por parte del alumnado.
- La comunicación unipersonal y trabajo colaborativo en redes, a través de internet, correos, blogs, nube, etc.
- El empleo de procesadores de texto, hojas de cálculo y bases de datos en el intercambio de información teórico-práctica con el alumnado.
- La utilización de programas específicos para la gestión de inventarios y control de stocks
- La presentación de contenidos audiovisuales a través de aplicaciones como PowerPoint y la plataforma YouTube.



No obstante, y sin menoscabo de propiciar que el alumnado adquiera (la tan necesaria en nuestros días) **competencia digital** (buscar, obtener, procesar, comunicar información y transformarla en conocimiento), *en el caso de trabajar con adolescentes ésta deberá ser justamente dosificada*, en la medida que se trabaja con personas muchas veces obsesionadas con el manejo de ordenadores y móviles (con multitud de aplicaciones) y escasamente preocupadas con la *organización racional de sus ideas* (capacidad de comparar, discernir, razonar, deducir, organizarse y sintetizar mediante esquemas los conocimientos adquiridos). Siendo el caso, y por prudencia, en este módulo será priorizado el “*saludable ejercicio del pensar*” mediante los *instrumentos de siempre* (lápiz, goma de borrar y papel, pinturas de colores inclusive) para que puedan reflejar mejor su propia creatividad de aprendizaje.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

TÍTULO	Procesos de elaboración culinaria
AUTOR / ES	J.C. Ferri Ureña; J. Valle Abad; J.I. González Subirà
EDITORIAL	Altamar
ISBN	9788416415212

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. Pantalla digital. Software de aplicación.
Taller de cocina y office	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Tirador de cerveza. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias solicitadas por el profesor.



- Uniforme completo: gorro de seta blanco, chaquetilla blanca cruzada de manga larga, pantalón negro, delantal de peto, zapatos de cocinero, un paño.
- Utillaje: Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, funda de cuchillos.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

Según el **Decreto 25/2011, de 9 de junio**, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León **para el módulo 0499 – Procesos de elaboración culinaria** se fijan **352 horas** que se corresponde con una carga horaria semanal de 11 periodos lectivos de 50 minutos durante 32 semanas lectivas.

No obstante, esta previsión de itinerario puede verse modificada por otras circunstancias como el propio calendario escolar 25/26, estando previstos *a priori* varios puentes lectivos (la Hispanidad en Octubre, los santos en Noviembre, la constitución en Diciembre y carnavales en Febrero), las vacaciones navideñas (20/12/25 al 07/01/26) y de Semana Santa (27/03/26 al 06/04/26) y otras fiestas no laborables (festividades locales), lo cual podría condicionar una merma de horario en función del día semanal asignado para su desarrollo (y que se especifica en el asignado por la Dirección y Jefatura de Estudios del propio Centro educativo).

Además, conviene matizar que, la temporalización anteriormente indicada en la tabla de la presente programación tiene un carácter *meramente orientativo y flexible*, en la medida en que el desarrollo previsto de cada UT podría *acortarse o alargarse* en virtud de otros importantes factores. Entre ellos cabe destacar, por un lado, el grado de conocimiento previo del alumnado y su capacidad para asimilar los contenidos del currículo, y, por otro, la necesaria, oportuna y conveniente coordinación de las prácticas con el resto del personal docente adscrito al curso.

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
Primera evaluación	UT 1. ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA (2 semanas)	22
	UT 2. LA COCCION DE LOS ALIMENTOS (2 semanas)	22
	UT 3. LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN(2 semanas)	22
	UT 4. ELABORACIONES BÁSICAS DE MULTIPLES APLICACIONES (EMBA). FONDOS, CALDOS Y ELABORACIONES LIGADAS (3 semanas)	33
	UT 5. ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES: SALSAS Y ACEITES. (3 semanas)	33
Segunda evaluación	UT 6. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS (6 semanas)	66
	UT 7.GUARNICIONES (2 semanas)	22
	UT 8. ELABORACIONES DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR (3 semanas)	33
Tercera evaluación	UT 9. EMPLATADO: DECORACIONES, ACABADOS Y PRESENTACIONES (5 semanas)	55
	UT 10. EL SERVICIO EN COCINA (4 semanas)	44
Total		352

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

La evaluación del alumnado de los ciclos de formación profesional superior tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitiendo orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas por medio de



módulos profesionales. El alumnado matriculado en un centro tendrá derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias. El alumnado sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrá repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.

7.1. EVALUACIÓN INICIAL

La evaluación Inicial o diagnóstica, se realizará al comienzo del curso durante el mes de Septiembre. Es *orientativa para el docente* (resultado no vinculante para nota), de carácter cualitativo y tiene como finalidad proporcionar información sobre el grado de conocimientos previos del alumnado en relación a los aspectos más relevantes del módulo. Ello objetiva la toma de decisiones sobre cuales necesitan mayor/menor desarrollo, es decir, adaptar las explicaciones al nivel medio del grupo, identificando además al alumnado al que le resulte difícil seguir el ritmo (por ser excesivo, o por aburrirse al conocerlo previamente). La evaluación inicial debe tener además una función motivadora, en la medida en que ayuda a conocer las posibilidades que ofrecen los nuevos aprendizajes.

Al tratarse de un módulo de formación profesional de grado superior, no procede.

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

La evaluación de este Módulo Profesional se llevará acabo de acuerdo con el criterio de **evaluación continua**. En la actualidad este ciclo/módulo sólo se oferta en la modalidad presencial por lo que **el criterio de evaluación continua requiere la asistencia regular a las clases y la realización de actividades programadas para este módulo.**

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

Primer curso:

Todos los módulos de primer curso en un año académico tienen tres evaluaciones trimestrales, y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (*ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León*)

La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre

La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de marzo

La tercera evaluación trimestral coincidirá con la primera evaluación final, y PRIMERA CONVOCATORIA en primer curso, que será en el mes de JUNIO.

La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de JUNIO.

En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas (técnicas y transversales) y se aplicará el % correspondiente a cada resultado de aprendizaje señalado en el apartado 3. Para calificar al alumno durante la evaluación trimestral (competencias estratégicas), utilizaremos **instrumentos de evaluación** como:

i) Competencias técnicas (Contenidos y procedimientos)

- **Pruebas teóricas (Contenidos):** Se realizarán pruebas teóricas de conocimientos basadas en los contenidos del currículo. A lo largo del curso se deben realizar exámenes parciales (al menos uno por unidad de trabajo). Las pruebas consistirán en preguntas cortas (tipo test) y resolución de supuestos prácticos (cuando proceda). Los criterios de calificación serán especificados en cada caso. La calificación se realizará mediante una nota (de 1 a 10) siendo necesario obtener un mínimo de 5 para superar el módulo en este apartado. Si las pruebas fueran tipo test la nota se debe calcular con decimales antes de aplicar los criterios de ponderación. En cada evaluación será necesario obtener una calificación igual o superior a 5. Habrá exámenes de recuperación de contenidos teóricos trimestrales, que se realizaran a la mayor brevedad posible (de preferencia en el mismo trimestre) en la fecha fijada por el profesor en consenso con los



alumnos. En el caso de realizar más de una prueba la nota final se calculará como la media aritmética de todas las realizadas (siempre y cuando el alumno haya tenido calificaciones parciales superiores a 4). Asimismo y, con carácter excepcional, se podrá realizar media con otras pruebas teóricas cuando se obtenga una calificación igual o superior a 4.

- **Pruebas prácticas (Procedimientos).** Se realizará una ficha de seguimiento individualizada (tipo rúbrica) para la calificación de cada una de las elaboraciones realizadas en el taller y se calculará la nota media de todas las correspondientes al trimestre. Faltas injustificadas en fechas coincidentes con la realización de los ejercicios en el aula, se considera la práctica no realizada y se puntúa con 0.
- **Fichas técnicas (cuaderno del alumno).** Se valorará su elaboración y corrección conforme al modelo proporcionado por la docente.

j) Competencias transversales (Observación diaria).

- Aspectos como la asistencia a clase, la actitud, participación y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que quedará reflejado en las notas. Por esta razón se realizará un seguimiento del desarrollo de las actividades diarias y grado de cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión mediante una ficha individual de registro cualitativo en la cual se harán constar incidencias y los aspectos más relevantes (positivos y negativos) relacionados con las competencias transversales, así como la gravedad de los mismos (leves o graves⁶), apercibiendo cuando fuera necesario. Para calificar este apartado se calculará la suma de aspectos positivos y negativos en cada caso y en función de ello se establecerá una escala de puntuación objetiva (de 0 a 10), otorgando el máximo valor (10) al alumno/a que haya registrado el mayor número de incidencias positivas y ausencia total de faltas negativas y, por el contrario, el valor 0 a aquel que haya registrado el mayor número de faltas negativas o fuera reincidente (tres faltas leves equivalen a una grave). La puntuación obtenida será calculada con decimales. Serán tenidos en cuenta los siguientes aspectos:
 - **Faltas de asistencia y puntualidad:** Faltas injustificadas se consideran graves y serán penalizadas con pérdida de evaluación continua. Además, en el caso de coincidir con el desarrollo de una práctica en el aula, la calificación de la misma será 0. Se considera falta de puntualidad o retraso la entrada en el aula en un tiempo inferior a 10 minutos y se caracteriza como leve (3 retrasos equivalen a una falta injustificada) e igualmente deberán ser respetados los horarios de salida (finalizar las actividades en el tiempo establecido).
 - **Participación en el aula, actitud y comportamiento:** Se consideran actitudes puntuables positivamente la intervención activa en el aula, la colaboración con el docente para mantener un buen clima de trabajo y la autonomía. Por el contrario, faltas reiteradas de atención y respeto (al profesor o a los compañeros) serán puntuadas negativamente y, en función de la gravedad, se acompañarán (si procede) de la expulsión del aula con el correspondiente informe de incidencias.
 - **Compostura y educación:** Está prohibido sentarse en las mesas de trabajo, apoyarse en ellas, el uso del teléfono móvil y comer durante el desarrollo de las actividades (sin permiso del docente). Tampoco se permitirán ademanes bruscos (gritos, voces altas, malos gestos, empujones, etc.) o palabras ofensivas.
 - **Otros factores de observación diaria:** Serán valorados positivamente el interés del alumno, su creatividad (originalidad) afán de superación y búsqueda de la excelencia, capacidad de interrelación, organización e improvisación aportando soluciones ante situaciones adversas, atención, cooperación y trabajo en equipo, disponibilidad e implicación.

⁶ Faltas graves o muy graves implican la expulsión del aula y un parte de incidencias. En caso de incumplimiento leve será apercibido (advertido formalmente de la incorrección) y su reiteración (3 advertencias) considerada falta grave.



k) Aprendizaje en empresa

- Para el 2º y 3º trimestre, se realizará en consenso con la empresa una ficha de seguimiento individual y la calificación del alumno se expresará con una nota de 1 a 10 (sin decimales)

l) Calificación trimestral

- Se realizará una ficha de seguimiento de calificaciones en hoja de cálculo para anotar las puntuaciones obtenidas en cada uno de los ítems anteriormente especificados (con decimales cuando proceda). La calificación trimestral es acumulativa y se obtiene multiplicando la obtenida en cada caso por su correspondiente coeficiente de ponderación, siendo la nota final el equivalente a la sumatoria de todos los ítems. Cuando la puntuación obtenida sea un número con decimales, el profesor redondeará al número entero superior (si la cifra decimal es >5) o inferior (<5) siendo necesario tener una calificación mínima de 5 para superar satisfactoriamente el módulo. La evaluación trimestral de los alumnos se regirá por los instrumentos y criterios de evaluación que se presentan a continuación. Los criterios de calificación serán los siguientes:

EVALUACIÓN	UT	% Final	PRUEBAS TEÓRICAS (%)	FICHAS TÉCNICAS (%)	EXAMEN PRÁCTICO %	EMPRESA (%)	ACTITUD Y PARTICIPACIÓN (%)
Primera	UT1	10%	50%	10%	30%	0%	10%
	UT2	10%	50%	10%	30%		10%
	UT3	10%	50%	10%	30%		10%
	UT4	10%	50%	10%	30%		10%
	UT5	10%	50%	10%	30%		10%
Segunda	UT6	10%	50%	10%	20%	10%	10%
	UT7	10%	50%	10%	20%		10%
	UT8	10%	50%	10%	20%		10%
Tercera	UT9	10%	50%	10%	20%	10%	10%
	UT10	10%	50%	10%	20%		10%
TOTAL		100					

- La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10. Para la superación de cada una de las evaluaciones trimestrales del módulo es necesario tener un mínimo de 5. La nota en cada uno de los apartados deberá ser igual o superior a cuatro con cinco puntos (4,5) para poder proceder a la obtención de la nota total en cada evaluación, en caso contrario, dicha evaluación no se considerará superada, y la nota que aparecerá en el boletín será aquella que impida calcular la nota media para la evaluación. Cuando la puntuación obtenida sea un número con decimales, el profesor redondeará al número entero superior (si la cifra decimal es >5) o inferior (<5) después de aplicar los criterios de ponderación.
- El cálculo de la **calificación final** a principios del mes de JUNIO se obtendrá tras el cálculo de cada uno de los % asociados a cada RA de cada evaluación. Se considera aprobado si la nota media es igual o superior a 5.
- El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará a partir de 4,5 puntos. Cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.
- **Observaciones:**

- Los exámenes se realizarán en una fecha previamente establecida. Aquellos alumnos que no se presenten a un examen parcial deberán realizar la recuperación en el examen trimestral. Si no se realiza el trimestral, irán a examen final.



- Excepcionalmente, para aquellos alumnos que no hayan podido presentarse por causa justificable documentalmente, se realizará una prueba escrita en otra fecha.
- El alumno que, en las pruebas realizadas a lo largo del curso, sea pillado copiando, independientemente del método usado para copiar, tendrá que examinarse de todo el temario en la convocatoria final ordinaria o extraordinaria de junio.

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de **352 horas**, por lo tanto el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es del 20%:

70	FALTAS

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles (marcados con un asterisco en el apartado 3). La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que el profesor considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación, así mismo, realizará las siguientes pruebas utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación
Examen teórico	60%
Examen práctico	40%
TOTAL	100%

La **calificación final** se obtendrá de realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.

7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso, así como el cuaderno personal cumplimentado.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Examen teórico	60%
Examen práctico	40%
TOTAL	100%

La **calificación final** se obtendrá de realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.



El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

7. El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
8. Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
9. Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR:

ALUMNOS DE 2º CURSO CON MÓDULO DE 1º CURSO SUSPENSO	No hay ninguno con esta materia pendiente, por lo que durante este curso no procede plan de recuperación.



8.5. MÓDULO OPTATIVO I: BASES DE PASTELERÍA TRADICIONAL DE CASTILLA Y LEÓN EN RESTAURACIÓN.

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Según el Decreto 24/2024, de 21 de noviembre, en su artículo 6. Optatividad

2. El alumno podrá cursar en el centro docente y conforme con la oferta disponible, bien módulos optativos, de oferta común aprobados por la consejería competente en materia de educación o alternativamente módulos optativos de diseño propio del centro docente.

4. Los centros docentes podrán realizar propuestas de módulos optativos de diseño propio que serán autorizados por la consejería competente en materia de educación conforme al procedimiento que esta determine.

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A.1. Reconoce el vocabulario técnico específico del ámbito de la pastelería e identifica las principales materias primas utilizadas en este ámbito.	0	100%
R.A.2. Pone a punto los materiales, maquinaria y los equipos de elaboración de pastelería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	0	100%
R.A.3. Obtiene masas batidas o esponjadas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y elaboración.	0	100%
R.A.4. Obtiene masas escaldadas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y elaboración.	0	100%
R.A.5. Obtiene masas azucaradas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y elaboración.	0	100%
R.A.6. Desarrolla elaboraciones con cremas y rellenos básicos de múltiples aplicaciones en restauración, justificando su composición y elaboración.	0	100%
R.A.7. Desarrolla elaboraciones con cremas y rellenos básicos de múltiples aplicaciones en restauración, justificando su composición y elaboración.	0	100%



2. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO

UT 1. INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
1. Reconoce el vocabulario técnico específico del ámbito de la pastelería e identifica las principales materias primas utilizadas en este ámbito.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
f, g, h, k	d,
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Terminología de pastelería b) Estudio de las materias primas	a) Reconoce y define correctamente la terminología básica utilizada en pastelería. b) Utiliza de forma adecuada el vocabulario técnico en descripciones de procesos y elaboraciones. c) Identifica los utensilios, técnicas y procesos comunes en la pastelería mediante su denominación específica. d) Interpreta recetas y documentos técnicos comprendiendo la terminología específica. e) Identifica las principales materias primas utilizadas en pastelería. f) Relaciona las materias primas con sus efectos en el resultado final del producto. g) Analiza la calidad y el estado de conservación de las materias primas antes de su uso. h) Se ha identificado la necesidad de manipulaciones previas.



U.T.2. PUESTA A PUNTO DE ESPACIÓN, MATERIALES, MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PASTELERÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

2. Pone a punto los materiales, maquinaria y los equipos de elaboración de pastelería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
g, ñ	f,
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería: Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento. b) Limpieza de espacios, equipos y útiles de pastelería. c) Eliminación de residuos.	a) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de los materiales, maquinaria y equipos. b) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza. c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UT 3. MASAS BATIDAS Y ESPONJADAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

3. Obtiene masas batidas o esponjadas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y elaboración.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, f, g, h, i, j, k, l, ñ	d, e, f, g, h, i, j, l, n, ñ
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Entorno de trabajo y materias primas. b) La preparación de masas batidas. c) Postres de restauración con masas batidas.	a) Se han reconocido las características generales de las masas batidas. b) Se han identificado los postres de restauración más significativos obtenidos a partir de masas batidas. c) Se ha seleccionado y preparado el utillaje y equipos necesarios para la elaboración de estas masas. d) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes de estas masas.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	e) Se ha organizado, secuenciado y ejecutado las distintas fases de elaboración para la obtención de postres a partir de estas masas. f) Se han aplicado las normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente.

UT 4. MASAS ESCALDADAS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
4. Obtiene masas escaldadas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y elaboración.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, f, g, h, i, j, k, l, ñ	d, e, f, g, h, i, j, l, n, ñ
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Entorno de trabajo y materias primas. b) La preparación de masas escaldadas. c) Postres de restauración con masas escaldadas.	a) Se han reconocido las características generales de las masas escaldadas. b) Se han identificado los postres de restauración más significativos obtenidos a partir de masas escaldadas. c) Se ha seleccionado y preparado el utillaje y equipos necesarios para la elaboración de estas masas. d) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes de estas masas. e) Se ha organizado, secuenciado y ejecutado las distintas fases de elaboración para la obtención de postres a partir de estas masas. f) Se han aplicado las normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente.

UT 5. MASAS AZUCARADAS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
5. Obtiene masas azucaradas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y elaboración.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, f, g, h, i, j, k, l, ñ	d, e, f, g, h, i, j, l, n, ñ
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Entorno de trabajo y materias primas.	a) Se han reconocido las características generales de las masas azucaradas.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

b) La preparación de masas azucaradas. c) Postres de restauración con masas azucaradas.	b) Se han identificado los postres de restauración más significativos obtenidos a partir de masas azucaradas. c) Se ha seleccionado y preparado el utillaje y equipos necesarios para la elaboración de estas masas. d) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes de estas masas. e) Se ha organizado, secuenciado y ejecutado las distintas fases de elaboración para la obtención de postres a partir de estas masas. f) Se han aplicado las normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente.

UT 6. CREMAS Y RELLENOS DULCES	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
6. Desarrolla elaboraciones con cremas y rellenos básicos de múltiples aplicaciones en restauración, justificando su composición y elaboración.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, f, g, h, i, j, k, l, ñ	d, e, f, g, h, i, j, l, n, ñ
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) El entorno de trabajo y las materias primas. b) Tipos y elaboración de cremas de agua c) Tipos y elaboración de cremas de leche d) Tipos y elaboración de cremas de huevo e) Tipos y elaboración de cremas de mantequilla f) Tipos y elaboración de otras cremas: compuestas, frías...	a) Se han reconocido las características generales de las cremas y rellenos dulces. b) Se han identificado los postres de restauración más significativos obtenidos a partir de esas cremas y rellenos. c) Se ha seleccionado y preparado el utillaje y equipos necesarios para la elaboración de estas cremas y rellenos. d) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes de estas cremas y rellenos. e) Se ha organizado, secuenciado y ejecutado las distintas fases de elaboración para la obtención de postres de restauración a partir de estas cremas. f) Se han aplicado las normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente.



UT 7. POSTRES EN RESTAURACIÓN EN CASTILLA Y LEÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

7. Reconoce postres de restauración más representativos de la cocina de Castilla y León.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, f, g, h, i, j, k, l, ñ	d, e, f, g, h, i, j, l, n, ñ
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Una región de postres: evolución de la repostería en Castilla y León. b) Postres más representativos de las diferentes provincias.	a) Se han identificado los postres de restauración más significativos de la cocina en Castilla y León. b) Se ha valorado la importancia gastronómica de la elaboración de estos postres, en el incremento de la diversidad y desarrollo cultural del territorio.

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

La metodología didáctica que se empleará, en el desarrollo de los contenidos del módulo, se fundamenta en:

a) **Teoría constructivista del aprendizaje**, por tanto, se han de tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Partir de los conocimientos previos del alumnado para ir relacionándolos con los nuevos contenidos, facilitando el Aprendizaje Significativo, permitiendo la interrelación constante de los contenidos de las unidades de trabajo.
- Favorecer la funcionalidad de los aprendizajes, asegurando que puedan ser utilizados en las circunstancias reales en las que el alumnado los necesite.
- Promover la interacción en el aula como motor del aprendizaje.
- Atender los diferentes ritmos de aprendizaje de los alumnos.

b) **El aprendizaje basado en la resolución de problemas** (aprendizaje cooperativo y autónomo), en este sentido:

- Se establecerán diferentes planes de trabajo, para desempeñar las funciones y atribuciones del puesto.
- El trabajo en equipo será fundamental para la resolución de las situaciones problema-establecidas.

c) **El enfoque socioafectivo** que implica aprender en grupo desde la experiencia y la vivencia personal y colectiva. Partiendo de estos principios metodológicos las actividades a realizar a nivel general en cada unidad de trabajo del módulo son:

- Actividades de conocimientos previos. Se realizan al iniciar las unidades de trabajo, utilizadas para situar al docente y al alumnado en el punto de partida.
- Actividades de desarrollo. Incluyen la exposición de contenidos, búsqueda de información etc. y la puesta en práctica de conocimientos adquiridos a través de las prácticas en el aula taller.
- Actividades de síntesis que ayuden a esquematizar las ideas más importantes, realizar síntesis de



las fichas de trabajo ayudando a valorar los propios avances del alumno.

- Actividades de evaluación y de autoevaluación que se realizarán al final de cada unidad, grupos de unidades y/o trimestre.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

UNIDAD	LOCALIZACIÓN	METODOLOGÍA
1,2,3,4,5,6,7	Aula de referencia	Los alumnos en la aplicación Teams pueden visualizar la documentación asociada a la unidad. Explicación del profesor y resolución de dudas. Documentación, investigación y búsqueda de información, puesta en común. Mapa conceptual por parte de los alumnos y exposición / síntesis de la unidad. Elaboración de trabajos o exposiciones individuales o colectivas. Auto evaluación del alumno. Evaluación sumativa
1,2,3,4,5,6,7	Aula taller	Recepción de documentación asociada a la práctica de la semana. Realización de documentación interna asociada por parte del alumno (fichas.....etc.) Agrupamiento de los alumnos para la práctica y limpieza. Explicación del profesor en el aula taller. Pautas para seguir durante el proceso productivo para la adquisición de hábitos propios de la profesión. Actuación del profesor como guía. Planning de trabajo por grupos/ días. Mise en place de la zona de trabajo individual. Realización de actividades de carácter práctico en el aula taller. Recogida individual de su puesto de trabajo y grupal según plantilla. Valoración y cata de las diferentes elaboraciones. Evaluación formativa y sumativa del proceso productivo/ resultado. Recogida y cierre de cocina según plantilla.

4.3. Metodología a través de las TICs

Se utilizarán las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) como un recurso didáctico que facilite el aprendizaje de los contenidos del módulo y contribuyan a la consecución de los objetivos planteados, con una metodología activa, participativa, motivadora, colaborativa, autónoma e individualizada, consiguiendo que el alumnado adquiriera la competencia digital de buscar, obtener, procesar, comunicar información y transformarla en conocimiento.

- Se utilizarán los **recursos facilitados en la plataforma de Educacyl**: Teams, aula virtual, Forms, One Drive....
- Búsqueda de **información: Internet**



- Elaboración de infografías, presentaciones: **Canva, Genially..**
- Cuestionarios y juegos: **Kahoot, Plickers, Educaplay,...**
- Videos: **YouTube, Netflix, Amazon Prime, ...**
- Pizarra digital
- Proyector.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

TÍTULO	ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA
AUTOR / ES	R. SOLER L. IZQUIERDO, A. LAHERA
EDITORIAL	ALTAMAR
ISBN	978-8417144616

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	• Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. • Pantalla digital • Mobiliario adaptado para el trabajo en el aula • Aplicaciones informáticas de uso general y específico del ciclo formativo.
Taller de cocina y office	• Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. • Maquinaria de vacío apta para líquidos y botes de conserva. • Material electromecánico: procesador de alimentos, cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc. • Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. • Equipos informáticos de software para el control de stocks y comandas e impresora/ pantalla. • Equipos y medios de seguridad.



Taller de panadería y repostería

- Cámaras de refrigeración y congelación.
- Armario de fermentación controlada.
- Vitrinas expositores con sistemas de refrigeración e iluminación.
- Mesas de trabajo de acero inoxidable.
- Mobiliario de acero inoxidable para la guarda de utillaje.
- Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras e inyectoras.
- Máquina de vacío apta para líquidos y botes de conserva.
- Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos.
- Cocinas con al menos dos focos de calor.
- Temperador de cobertura.
- Elaboradora de helados y mantecadora.
- Balanzas de precisión y básculas.
- Carros porta latas y su correspondiente juego de latas para hornear.
- Termómetros, cronómetros, pesa jarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas y otros útiles propios de la profesión.
- Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes.
- Utensilios para medir: jarras medidoras.
- Utensilios para mezclar: lenguas, espátulas.
- Utensilios para extender y cortar: espátula y cuchillo de diferentes tamaños.
- Utensilios para escudillar: Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables.
- Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar, salamandra, arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño,
- Fregaderos y lavamanos.
- Batería de cocción.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche con bolígrafos de diferentes colores y cuaderno de trabajo.
- Dispositivo de trabajo con conexión a internet.
- Cuenta y acceso a educacyl
- Fotocopias solicitadas por el profesor.



- Utillaje

✓ Cuchillo cebollero	✓ Mangas pasteleras de un solo uso.
✓ Puntilla	✓ Boquillas lisas y rizadas Nº10 y 12
✓ Pelador económico	✓ Varilla
✓ Tijeras de pescado	✓ Lengua de alta temperatura
✓ Bayetas	✓ Guantes de látex
✓ Tiritas	✓ Funda adaptada para transporte de material
✓ Rotulador permanente	

- Uniforme completo

✓ Gorro de seta negro.	✓ Zapatos de cocinero negros.
✓ Chaquetilla blanca cruzada de manga larga.	✓ Dos paños
✓ Pantalón negro, delantal de peto negro.	

NORMAS DE USO DE UNIFORME

- ✓ Debajo del uniforme está prohibido portar prendas venidas del exterior (si alguien necesitara llevar una camiseta debajo de la chaquetilla de cocina, ésta será de color blanco y exclusiva para el desarrollo de las actividades)
- ✓ El uniforme debe estar limpio y planchado.
- ✓ El alumno tendrá el uniforme siempre dispuesto durante los períodos lectivos.

El alumno/a que no esté correctamente uniformado se le prohibirá la entrada al aula taller, no podrá realizar la práctica programada y se le pondrán las faltas de asistencia correspondientes

El alumno tendrá siempre dispuesto el material durante los periodos lectivos.

Aquel alumno/a, que no porte su material completo, no se le permitirá la entrada en el aula taller y no podrá realizar la práctica correspondiente y se le pondrán las faltas de asistencia correspondientes.

- El material es de carácter individual e intransferible
- El profesor no se responsabilizará de su pérdida.
- Es responsabilidad de cada alumno cuidar de su material y respetar el material del resto de los compañeros

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

U.T.	TÍTULO	DURACIÓN	FECHAS INICIO- FIN	HORAS ACUMULADAS	OBSERVACIONES
0	• Presentación del módulo • Evaluación inicial general	2	22/09/25	2	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

			22/09/25		
1	Introducción a la pastelería	2	29/09/25 6/10/25	4	
2	Apuesta a punto de espacios, materiales, maquinaria y equipos de pastelería	4	20/10/25 27/10/25	8	Transversal
3	Masas batidas y esponjadas	8	3/11/25 24/11/26	16	
4	Masas escaldadas	4	1/12/25 15/12/25	20	
1º Evaluación					
5	Masas azucaradas	6	12/1/26 26/1/26	26	
6	Cremas y rellenos dulces	6	2/2/26 23/2/26	32	
7	Postres en restauración más representativos de Castilla y León	2	2/3/26	34	

- Todos los contenidos, se adaptarán en el **aula taller** a necesidades de coordinación con otros módulos y la posibilidad de adquisición de materias prima, actividades extraescolares o complementarias.
- Todas las unidades se interrelacionarán en las sesiones prácticas.
- Todos los contenidos se reforzarán o se ampliarán desde 9/3/26 al 4/5/26 durante el complemento de formación.

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

7.1. EVALUACIÓN INICIAL

Se han valorado los contenidos previos de los alumnos a comienzo de curso y se realizará una evaluación inicial al comienzo de cada unidad de trabajo.

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:



Primer curso:

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

Artículo 5. Convocatorias de evaluación ordinarias y extraordinarias.

1. De acuerdo con lo previsto en el artículo 18.13 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, en los ciclos formativos, cada módulo podrá ser objeto de evaluación en dos convocatorias anuales, en las fechas que determine la consejería competente en materia de educación, siendo el máximo para cada módulo

CADA UNA DE LAS U. T.			
COMPETENCIAS	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIÓN
		Trabajos	15%
		Actividades en aula de referencia	10 %
		Prueba práctica/ teórico-práctica	30 %
		Prueba escrita	30 %
	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Observación diaria en taller.	15 %
TOTAL			100 %

ACTIVIDADES PARA VALORAR

TRABAJOS:

- ✓ Cada una de las Unidades, tendrá asociado uno o varios trabajos con evidencias escritas.
- ✓ Cada trabajo o actividad escrita se puntuará del 1 al 10
- ✓ La calificación, será la obtenida de la media de la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en cada uno de los trabajos y actividades.
- ✓ Todos los trabajos serán de carácter obligatorio y valorados con un mínimo de 5 puntos, para hacer media.
- ✓ Es obligatorio respetar las fechas y hora de entrega, en caso contrario no se calificarán.
- ✓ Pueden tener carácter grupal o individual
- ✓ Todo trabajo de investigación o actividad debe tener una portada, índice y fuentes de consulta (Webgrafía, bibliografía) cuando así lo requiera su naturaleza; en caso contrario no se calificará.
- ✓ Los trabajos se incorporarán telemáticamente a la plataforma.
- ✓ En el mismo momento que la profesora tenga evidencias de que algún alumno/a no atiende al carácter grupal de dichos trabajos y actividades, niegue su aportación al grupo, obtendrá una calificación final en este apartado de 0.

PRÁCTICA EN EL AULA TALLER

Diariamente en el aula taller, el profesor valorará la sesión mediante escala de 1 a 10, con los siguientes ítems.



ITEMS PRÁCTICA TALLER	PONDERACIÓN
Conocimientos previos para la realización de la práctica.	20 %
Proceso: Realización perfecta de la práctica con destreza.	40 %
Diligencia en el trabajo: Interés, participación.	15 %
Diligencia en la limpieza. Voluntarioso, colaborativo, asertivo.	15 %
Resultado y cata:	10 %

Al finalizar la práctica, se realiza una evaluación formativa donde los alumnos valoran el nivel de adquisición de competencia demostrada en la sesión y el profesor, informa de las posibles mejoras a incorporar en el proceso de aprendizaje.

ACTIVIDADES EN EL AULA DE REFERENCIA

- ✓ Actividades evaluables: Fichas técnicas, escandallos, realización de pedidos, diagramas, etc
- ✓ Esquema, resumen, mapa conceptual .. de la unidad.

PRUEBA ESCRITA DE CONOCIMIENTOS

Se realizará una prueba escrita, relativa a cada una de las unidades al final del trimestre, que podrá constar de preguntas cortas, preguntas a desarrollar y preguntas tipo test.

EXAMEN PRÁCTICO

Se realizará una prueba práctica y/o teórico-práctica, al final de cada trimestre, que constará de una o varias pruebas de ejecución de los contenidos prácticos impartidos durante el curso.

1º EVALUACIÓN

EJEMPLO

	PONDERACIÓN	NOTA	PONDERADA
U.T.1	10		0
U.T.2	10		0
U.T.3	40		0
U.T.4	40		0
	100		0

	PONDERACIÓN	NOTA	PONDERADA
U.T.1	10	10	1
U.T.2	10	10	1
U.T.3	40	10	4
U.T.4	40	10	4
	100		10

Para la superación de cada una de las evaluaciones trimestrales del módulo, es necesario tener una calificación de un mínimo de 5, en todos los instrumentos y de un mínimo de 5, en la nota de la ponderación final.

Las notas obtenidas en los diferentes apartados: Se valorará con dos decimales sin redondeo.

Ej. 5,298= 5,29



El redondeo, para la obtención de un número entero, en la nota final, se realizará a partir de $\leq 0,6$ al alza.

Ej. 5,61= 6 Ej. 5,6= 6 Ej. 5,59= 5

Durante la celebración de los exámenes, aquellos alumnos que sean sorprendidos copiando o realizando actividades impropias en este tipo de pruebas, no tendrán ninguna opción de superar la prueba correspondiente y serán calificados con un 0.

No está permitido el uso del teléfono móvil ni smartwatch o similares en las aulas, ya sean de teoría o práctica, excepto cuando el profesor lo apruebe como elemento complementario en las clases (consulta de apuntes, fichas técnicas, páginas web, etc....). En caso de sonar o ser utilizado por el alumno para otros fines no educativos (llamadas telefónicas, conexión a redes sociales, etc.) supondrá una falta actitudinal

CALIFICACIÓN FINAL EN PRIMERA CONVOCATORIA

La calificación final, que figurará en el acta del mes de junio, será numérica, entre uno y diez, sin decimales (art. 19.2 ORDEN EDU/2169/2008).

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: media PONDERADA de las notas finales de cada una de las Unidades de trabajo, con dos decimales y aplicando, una vez calculada dicha media, el método de redondeo (al alza a partir del 0,6).

1º FINAL

EJEMPLO

	PONDERACIÓN	NOTA	PONDERADA
U.T.1	5	10	0,5
U.T.2	5	10	0,5
U.T.3	20	10	2
U.T.4	20	10	2
U.T.5	20	10	2
U.T.6	15	10	1,5
U.T.7	15	10	1,5
	100		10

	PONDERACIÓN	NOTA	PONDERADA
U.T.1	5		0
U.T.2	5		0
U.T.3	20		0
U.T.4	20		0
U.T.5	20		0
U.T.6	15		0
U.T.7	15		0
	100		0



PRUEBAS DE RECUPERACIÓN:

Aquellos alumnos que, habiendo realizado las distintas pruebas en cualquiera de los trimestres, no llegasen a esta nota mínima de 5:

- **La parte de contenidos teóricos:**
 - Se realizará un examen de recuperación de las unidades de trabajo suspensa en la siguiente evaluación, en una fecha que se establezca consensuadamente entre los alumnos y la profesora.
 - En el caso de no llegar a una puntuación de 5, los alumnos, podrán presentarse a un examen final teórico en junio (PRIMERA EVALUACIÓN FINAL), para recuperar aquellas unidades que no tengan superadas. De no ser así, el alumno tiene la posibilidad de presentarse a la SEGUNDA EVALUACIÓN FINAL DE PRIMER CURSO.
- **La parte práctica:** En la segunda evaluación, el alumno que tenga suspensa unidades trabajadas en la primera evaluación, realizará prueba de recuperación sobre los contenidos a recuperar.

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de 34 horas, por lo tanto, el número máximo de faltas o no realización de sesiones programadas y evaluables, que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es de:

6,8	FALTAS (20%)

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles. La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua realizará las siguientes pruebas, utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica de conocimientos basada en los contenidos del currículo.	40%
Prueba práctica de conocimientos basada en los contenidos del currículo.	40%
Entrega de trabajos y actividades realizadas durante el curso	20%
TOTAL	100%

Será obligatoria la entrega en tiempo y forma, de todos los trabajos y actividades realizadas durante el curso, para poder presentarse a las pruebas teórica y práctica.

La calificación final, que figurará en el acta del mes de junio, será numérica, entre uno y diez, sin decimales (art. 19.2 ORDEN EDU/2169/2008).



Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: se calcularán los porcentajes obtenidos de las notas correspondientes a cada parte y se sumarán para obtener una nota final.

El método de redondeo estándar (a partir del 0,60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.

7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: los alumnos serán evaluados de la totalidad de los contenidos del módulo. Así mismo, deberán entregar antes de la realización de las pruebas, la totalidad de las

elaboraciones realizadas en los tres trimestres tanto las fichas técnicas como de los trabajos que se hayan realizado a lo largo del curso. Si no se realiza la entrega, no será posible presentarse al examen.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica de conocimientos basada en los contenidos del currículo	40%
Prueba práctica de conocimientos basada en los contenidos del currículo.	40%
Entrega de trabajos y actividades que se hayan realizado durante el curso.	20%
Total	100%

La calificación final se obtendrá de realizar la suma ponderada de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: se calcularán los porcentajes obtenidos de las notas correspondientes a cada parte y se sumarán para obtener una nota final.

El método de redondeo estándar (a partir del 0,60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:



1. El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
2. Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
3. Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR:

***ALUMNOS DE 2º CURSO CON
MÓDULO DE 1º CURSO
SUSPENSO***

No hay ningún alumno en esta situación, por lo que durante este curso no procede la realización de un plan de recuperación.



8.6. GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	0501
	Módulo Profesional	GESTION DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA
	Familia Profesional	HOSTELERIA Y TURISMO
	Título	TECNICO SUPERIOR EN DIRECCION DE COCINA
	Grado y Nivel	SUPERIOR
	Modalidad	PRESENCIAL
	Profesor responsable	JOSE CARLOS FERNANDEZ MONTERO
Distribución horaria	Curso	1º
	Horas totales	102
	Horas semanales	3
Tipología de módulo	Asociado a las UC	UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración
	Transversal	SI
Síntesis del módulo	Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con el aprovisionamiento, la seguridad y la calidad e higiene alimentaria.	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el **Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas**, son:

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.	10%	90%
R.A. 2 Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.	10%	90%
R.A. 3 Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	10%	90%
R.A. 4 Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	10%	90%
R.A. 5 Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.	10%	90%
R.A. 6 Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario	10%	90%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1. TÍTULO SEGURIDAD ALIMENTARIA	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 5 Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
✓ Comprender la importancia de las buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria en la gestión de la calidad. ✓ Identificar riesgos y fallas en los procesos de manipulación y producción de alimentos. ✓ Desarrollar habilidades para proponer soluciones y recomendaciones que mejoren la seguridad alimentaria. ✓ Fomentar el trabajo en equipo y la comunicación efectiva.	a)b)c)d)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
✓ Introducción a la seguridad alimentaria y a la gestión de calidad. ✓ Normativa general higiénico-sanitaria aplicable a la actividad.	a) Se han reconocido las normas higiénico sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación. b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

✓ Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas y hábitos en una manipulación inadecuada. • ✓ Principales peligros, riesgos y toxiinfecciones. ✓ Contaminación por agentes físicos, químicos y Biológicos Factores que favorecen el desarrollo de microorganismos. Medidas de prevención	asociados a los malos hábitos. c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan. en la salud de los consumidores. d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos

UT 2 LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS. APLICACIONES DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACION

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
✓ Aplicar las buenas prácticas en la manipulación de alimentos en situaciones reales o simuladas. ✓ Reconocer errores comunes que pueden causar contaminación. ✓ Fomentar la responsabilidad y el compromiso con la higiene alimentaria.	a)b)

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
✓ Buenas prácticas en la manipulación. ✓ Buenas prácticas en la recepción de materias primas. ✓ Buenas prácticas en el almacenamiento de alimentos. ✓ Buenas prácticas en los procesos culinarios. ✓ Buenas prácticas en la conservación y regeneración. Buenas prácticas en el servicio.	a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.

UT 3 SISTEMAS DE AUTOCONTROL. APPCC

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

RA 5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
✓ Comprender los principios y la estructura del sistema APPCC.	a), b), c), d), e), f), g) h)

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

✓ Identificar peligros y puntos críticos en un proceso alimentario. ✓ Diseñar un plan de autocontrol efectivo para garantizar la seguridad alimentaria. ✓ Desarrollar habilidades de análisis, planificación y comunicación en temas de higiene y seguridad alimentaria.	

CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
✓ Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos. Diseño higiénico de las instalaciones. Planes de apoyo. ✓ El sistema APPCC. Pasos previos. Los siete principios. Fases de implementación. ✓ Trazabilidad y seguridad alimentaria. Características, relación y procedimiento de aplicación ✓ Guías de prácticas correctas de higiene. ✓ Principales normas voluntarias en el sector alimentario Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias	a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol. b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. d) Se han definido los parámetros asociados a la evaluación de los puntos críticos de control. e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema. f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria. g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento. h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

UT 4. MANTENIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos..

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
✓ Desarrollar habilidades para planificar y mantener las buenas prácticas en un entorno real. ✓ Comprender la importancia del mantenimiento preventivo y correctivo en la higiene alimentaria. ✓ Fomentar la responsabilidad compartida en la gestión de la seguridad alimentaria.	a), g), h)

CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
✓ Buenas prácticas de higiene personal. Medidas de	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las



higiene personal. ✓ Vestimenta de trabajo. Requisitos y limpieza. ✓ Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador	prácticas higiénicas y de manipulación. b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos. c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan. d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores. d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos. e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias. f) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias g) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. i) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

UT 5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES. CONTROL DE PLAGAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
✓ Identificar las áreas y equipos que requieren limpieza y desinfección. ✓ Elaborar un plan de limpieza y desinfección basado en las buenas prácticas. ✓ Promover la responsabilidad y el trabajo en equipo en la gestión de higiene.	a), b), c), d), e)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
✓ Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos y niveles de limpieza y desinfección. ✓ Legislación y requisitos generales de limpieza de utillaje, equipos e instalaciones. ✓ Procesos y productos de limpieza. Características, condiciones de empleo y parámetros de control asociados. ✓ Tratamientos DDD. Características, productos utilizados y condiciones de empleo. Parámetros de control asociados.	a) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D). b) Se ha comprobado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos. c) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. d) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

✓ Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuadas. ✓ Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección. Pictogramas. ✓ Procedimientos para la recogida y retirada de residuos. ✓ Plan de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación.	(DDD). e) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos. f) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

UT 6. RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
✓ Reconocer los diferentes tipos de residuos generados en la gestión alimentaria. ✓ Aplicar criterios de clasificación para una correcta recogida selectiva. ✓ Fomentar la conciencia sobre la importancia de la separación de residuos para la gestión ambiental y la seguridad alimentaria.	a)b)c)

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco Buenas prácticas medioambientales Normativa aplicable a las empresas de restauración en materia ambiental. - La sostenibilidad como herramienta de gestión en el sector de la hostelería. Ejemplificaciones • Optimización en el uso de recursos naturales y energéticos • Minimización de impactos ambientales. • La cultura de las 3 R-s: Reducir, Reutilizar y Reciclar - Residuos, vertidos o emisiones. Conceptos y técnicas de gestión.	a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta. b) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos. c) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria



UT 7 UTILIZACION EFICAZ DE LOS RECURSOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
✓ Comprender la importancia de la gestión eficiente de recursos en la seguridad y calidad alimentaria. ✓ Identificar oportunidades para optimizar el uso de insumos, energía y tiempo en procesos alimentarios. ✓ Desarrollar habilidades para elaborar informes de análisis y recomendaciones.	a), b), c), g)

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco Buenas prácticas medioambientales Normativa aplicable a las empresas de restauración en materia ambiental. - La sostenibilidad como herramienta de gestión en el sector de la hostelería. • Optimización en el uso de recursos naturales y energéticos • Minimización de impactos ambientales. • La cultura de las 3 R-s: Reducir, Reutilizar y Reciclar. - Residuos, vertidos o emisiones. Conceptos y técnicas de gestión. • Parámetros de control ambiental. • Acciones	a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos. c) Se han identificado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico. d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos. e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria. f) Se han aplicado las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos g) Se han establecido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y se han tomado medidas para la protección ambiental. h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.



UT 8. LA CALIDAD. EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LOS SISTEMAS DE CALIDAD. IDENTIFICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 1 Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Comprender la evolución de los sistemas de calidad a lo largo de la historia. Identificar los hitos y avances más relevantes en la gestión de la calidad. Desarrollar habilidades de investigación y síntesis de información.	a)b)c)d)f)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco ✓ Introducción a la calidad. Definición. ✓ Aproximación histórica. Nombres propios en materia de calidad. ✓ Características de la calidad en el sector servicios. ✓ Gestión de la calidad. Sistemas de calidad. La calidad total y los recursos humanos. • Expectativas y percepciones del cliente • Determinación y fijación de objetivos. • Manuales de calidad • Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa tanto al cliente externo como al interno	a) Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término «calidad». b) Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión. c) Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad. d) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa. e) Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad. f) Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para

UT 9. IDENTIFICACION DE LOS SISTEMAS DE GESTION DE LA CALIDAD Y HERRAMIENTAS DE LA CALIDAD.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 2 Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Comprender la utilidad del Diagrama de Pareto en la identificación de causas principales de problemas en procesos alimentarios. Aplicar la herramienta para priorizar acciones correctivas. Desarrollar habilidades en la recopilación y análisis de datos.	a)b)c)



CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad en las empresas de restauración. • Introducción a las herramientas y técnicas de calidad. Técnicas grupales. • Herramientas de organización. • Herramientas de planificación. • Herramientas estadísticas. Datos. Proceso y medición. • La autoevaluación. • La retroalimentación. Acciones de mejora. • Descripción de los diferentes modelos de sistemas de calidad en las empresas de restauración. • Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad en las empresas de restauración. • El plan de calidad. Fases para su implantación • Las certificaciones. Marcas y sellos de calidad. Ejemplos más significativos. Pasos que se han de seguir para la certificación	a) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa. b) Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad. Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

Se utilizarán distintos modelos pedagógicos:

- Aprendizaje basado en competencias saber para obrar. El objetivo no es solo proporcionar conocimientos sino, sobre todo, desarrollar habilidades y consolidar hábitos de trabajo. Para ello, partiendo siempre del currículo académico, a partir de un proceso de aprendizaje basado en competencias se enfocan las clases de manera alternativa, con una dimensión más práctica y tangible.
- Aprendizaje Cooperativo (trabajo en pequeños grupos, generalmente heterogéneos en los que el alumnado actúa conjuntamente para conseguir objetivos comunes, posibilitando mejorar los propios aprendizajes y los de los demás).
- Aprendizaje Basado en Proyectos (se plantean una serie de tareas y actividades encaminadas a conseguir un producto final, proporcionando al alumnado un Aprendizaje contextualizado en el que tenga que movilizar diferentes conocimientos, destrezas y actitudes.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

- Promover el trabajo colaborativo, la aceptación mutua y la empatía como elementos que enriquecen el aprendizaje y nos forman como futuros ciudadanos de una sociedad cuya característica principal es la pluralidad y la heterogeneidad.
- Se inducirá a la investigación y experimentación de manera creativa, siendo el juego una técnica esencial, que además de proporcionar aprendizaje y disfrute, favorecerá la creatividad y la imaginación.
- Se pondrá especial énfasis en garantizar la inclusión educativa, la atención personalizada al alumnado y a sus necesidades de aprendizaje, la participación y la



Convivencia, la prevención de dificultades de aprendizaje y la puesta en práctica de mecanismos de refuerzo y flexibilización, alternativas metodológicas u otras

Medidas adecuadas tan pronto como se detecten cualquiera de estas situaciones.

- Se potenciará el aprendizaje significativo que promueva la autonomía y la reflexión.

Para llevar a cabo esta metodología se establecen las siguientes estrategias y técnicas:

- El estudio de casos
- La resolución de problemas
- La demostración
- El descubrimiento
- El estudio dirigido
- La representación de roles.
- Lluvia o tormenta de ideas.
- Situación problema.
- Juego de roles.
- Trabajo de investigación.
- Búsqueda por internet.
- Proyectos de aprendizaje tutorado.

Este módulo debe ser útil para servir a dos grandes objetivos con respecto a la formación del alumno:

- Para alcanzar una capacitación profesional.
- Para disponer de una actitud positiva hacia las medidas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

4.3. Metodología a través de las Tics

Las TIC se utilizarán, entre otras, para realizar las siguientes actividades:

- × Plataformas para compartir documentación: fundamentalmente TEAMS, para compartir materiales, realizar actividades, foros de discusión, etc.
- × Herramientas de visualización de datos: Enseñar a usar Google Forma para la realización de encuestas de satisfacción en la unidad relacionada con los sistemas de calidad.
- × Videos y tutoriales en línea: Utilizar recursos audiovisuales para explicar conceptos complejos o mostrar casos
- × Realidad virtual y aumentada: para la visualización de programas de reservas de viajes y visualización de recursos turísticos – gastronómicos
- × Aplicaciones móviles: Utilizar gaps específicas para gestionar sistemas de organización en restaurantes, creación de manuales de calidad...

Integrar las TIC en el aula no solo hace que el aprendizaje sea más atractivo, sino que también prepara a los estudiantes para el entorno digital en el que se desarrolla la gestión logística y comercial en la actualidad.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

TÍTULO	GESTION DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS
AUTOR / ES	EQUIPO TECNICO DE SAIA SL
EDITORIAL	ALTAMAR
ISBN	9788416415229

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. Pantalla digital. Software de aplicación.
Taller de cocina y office	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Tirador de cerveza. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) Material para: cafetería, bar, coctelera, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias solicitadas por el profesor.
- Uniforme completo: gorro de seta blanco, chaquetilla blanca cruzada de manga larga, pantalón negro, delantal de peto, zapatos de cocinero, un paño.
- Utillaje: Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, funda de cuchillos.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
Primera evaluación	1/2/3	34
Segunda evaluación	4/5/6	34
Tercera evaluación	7/8/9	34



7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

7.1. EVALUACIÓN INICIAL

NO PROCEDE

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

Primer curso:
Todos los módulos de primer curso en un año académico tienen tres evaluaciones trimestrales, y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (<i>ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León</i>)
La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre
La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de marzo
La tercera evaluación trimestral coincidirá con la primera evaluación final, y PRIMERA CONVOCATORIA en primer curso, que será en el mes de JUNIO.
La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de JUNIO.

En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas, técnicas y transversales.

Para calificar al alumno durante la evaluación trimestral, utilizaremos **instrumentos de evaluación** como pruebas prácticas, pruebas teóricas y trabajos de investigación y desarrollo, ligados a los distintos criterios de evaluación que posee cada unidad de trabajo. Aplicaremos el % correspondiente a cada resultado de aprendizaje señalado en el apartado 3.

También el **trabajo diario**, la actitud, asistencia, puntualidad, participación y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que debe quedar reflejado en las notas.

El **cuaderno individual** del alumno será considerado como un trabajo más a evaluar, en caso de no entregarlo o no tenerlo completo, no se sumará el porcentaje correspondiente.

COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Primer trimestre	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:
		Prueba Teórica	80%
		Prueba Practica	10%
	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).	10%
			100%

COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Segundo trimestre	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:
		Prueba Teórica	80%
		Prueba Practica	10%
	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).	10%
			100%

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Tercer trimestre	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:
		Prueba Teórica	70%
		Prueba Practica	10%
	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).	10%
Resultados Aprendizaje en empresa			10%
			100%

Los criterios de calificación serán los siguientes:

EVALUACIÓN	UT	%	PRUEBAS TEÓRICAS (%)	PRUEBAS PRÁCTICAS (%)	TRABAJO (%)	ACTITUD Y PARTICIPACIÓN (%)
PRIMERA	1/2/3	33%	70%	10%	10%	10%
SEGUNDA	4/5/6	33%	70%	10%	10%	10%
TERCERA	7/8/9	33%	70%	10%	10%	10%
TOTAL		100				

La calificación final, que figurará en el acta del mes de junio, será numérica, entre uno y diez, sin decimales (art. 19.2 ORDEN EDU/2169/2008).

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: media aritmética de las notas finales de cada una de las tres evaluaciones, con dos decimales y aplicando, una vez calculada dicha media aritmética el método de redondeo (a partir del 0,6).

Observaciones:

Los exámenes se realizarán en una fecha previamente establecida. Aquellos alumnos que no se presenten a un examen parcial deberán realizar la recuperación en el examen trimestral. Si no se realiza el trimestral, irán a examen final.

Excepcionalmente, para aquellos alumnos que no hayan podido presentarse por causa justificable documentalente, se realizará una prueba escrita en otra fecha.

El alumno que, en las pruebas realizadas a lo largo del curso, sea pillado copiando, independientemente del método usado para copiar, tendrá que examinarse de todo el temario en la convocatoria final ordinaria o extraordinaria de junio.

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de 102 horas, por lo tanto el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es de:

21	FALTAS

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles (marcados con un asterisco en el apartado 3). La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.



Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que el profesor considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación, así mismo, realizará las siguientes pruebas utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación	
Prueba teórica	90%	
Realización de trabajos o actividades	10%	
TOTAL	100%	

La calificación final se obtendrá de realizar la suma ponderada de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

El método de redondeo estándar (a partir del 0,60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.

7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso, así como el cuaderno personal cumplimentado.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica final global	90%
Realización de trabajos o actividades	10%
Total	100%

La calificación final se obtendrá de realizar la suma ponderada de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

El método de redondeo estándar (a partir del 0,60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

- El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
- Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
- Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.



9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR:

<i>ALUMNOS DE 2º CURSO CON MODULO DE 1º CURSO SUSPENSO</i>	No hay ningún alumno en esta situación, por lo que durante este curso no procede la realización de un plan de recuperación.



8.7. ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	0498
	Módulo Profesional	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo HOT04S
	Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina
	Grado y Nivel	Superior
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	María Isabel de la Iglesia López
Distribución horaria	Curso	2º
	Horas totales	105
	Horas semanales	5
Tipología de módulo	Asociado a las UC	UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
	Transversal	No
Síntesis del módulo	Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con la elaboración de productos de pastelería y repostería.	

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el **Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas**, son:

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1 Supervisa la preparación de las zonas de producción de postres, reconociendo las características de instalaciones, equipos y maquinaria, y las necesidades de aprovisionamiento interno.	10%	90%
R.A. 2 Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando diversos procedimientos.	10%	90%
R.A. 3 Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos.	10%	90%
R.A. 4 Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto final.	10%	90%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1. TÍTULO: SUPERVISIÓN DE LA PREPARACIÓN DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN DE POSTRES	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 1. Supervisa la preparación de las zonas de producción de postres, reconociendo las características de instalaciones, equipos y maquinaria, y las necesidades de aprovisionamiento interno.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, ñ	d, e, f, g, h, i, j, k, m, n
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Instalaciones, equipos y maquinaria, de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.	a) Se han caracterizado las instalaciones, equipos, máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción de elaboraciones de pastelería/repostería. b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de pastelería/repostería. c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas. e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas. f) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio. g) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. h) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma. i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Procedimientos de uso y mantenimiento.	
Aprovisionamiento interno de materias primas de pastelería y repostería.	



UT 2. TÍTULO: MATERIAS DE USO HABITUAL EN LA PASTELERÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 1. Supervisa la preparación de las zonas de producción de postres, reconociendo las características de instalaciones, equipos y maquinaria, y las necesidades de aprovisionamiento interno.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, ñ	d, e, f, g, h, i, j, k, m, n
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Clasificación, caracterización y composición de las materias primas de uso habitual en la producción de postres.	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
Características organolépticas y de calidad de las materias primas de uso habitual en la producción de postres.	b) Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las materias primas de pastelería/repostería.
Propiedades de las materias primas de uso habitual en la producción de postres.	c) Se han caracterizado las técnicas y métodos de conservación de uso habitual en pastelería/repostería.
Técnicas y métodos de conservación de las materias primas de uso habitual en la producción de postres en función de su estado de comercialización	d) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención con las materias primas antes mencionadas, en función de sus especificidades y aplicaciones.
Aprovisionamiento interno de materias primas: registro documental (vale de pedido).	e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
Normativa higiénico-sanitaria en el almacenamiento, conservación y manipulación materias primas de uso habitual en la producción de postres	f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
Harinas, almidones y féculas - Azúcares - Huevos y ovoproductos - Grasas - Productos lácteos - Cacao y chocolate - Frutas y derivados - Bebidas alcohólicas - La sal - especias. - Frutos secos - Aditivos - Gelatinas neutras	g) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.
	h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UT 3. TÍTULO: ELABORACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA PARA ELABORACIÓN DE POSTRES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 2 Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando diversos procedimientos.

R.A. 3 Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos.

R.A. 4 Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto final.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, ñ	d, e, f, g, h, i, j, k, m, n,



CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Definición, caracterización clasificación y aplicaciones: - Elaboraciones de múltiples aplicaciones: a base de azúcar (glasas, jarabes, siropes, brillos, fondant. Etc.); a base de frutas (gelatinas, mermeladas, confituras, culís, jaleas, etc) - Merengues. (suizo, italiano, Francés, cocido) - Cremas dulces: en base a leche, en base a grasa y en base a frutas.	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería/repostería. c) Se han caracterizado las técnicas relacionadas con los útiles y herramientas de pastelería/repostería. d) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones. e) Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas. f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
Identificación y acopio de materias primas según cálculo de necesidades (registro documental).	g) Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. i) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.
Identificación, mantenimiento, puesta a punto y adecuación de uso de los equipos, utillaje, menaje y herramientas necesarias	j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Técnicas de ejecución. Formulaciones y variaciones. Operaciones previas. Puntos clave. Aplicaciones. Registro documental: (fichas técnicas y diagramas de procesos)	a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes postres y se han relacionado con sus posibilidades de aplicación. b) Se han identificado y secuenciado las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración de postres.
Características organolépticas y parámetros de calidad.	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
Aplicación de técnicas y métodos de conservación y regeneración.	d) Se han realizado los procesos de elaboración de postres respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos.
Terminología técnica asociada a la U.T.	e) Se han realizado los procedimientos de elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas, evitando las contaminaciones cruzadas.
Normativa higiénico alimentaria asociada con los procesos productivos	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	f) Se han deducido las necesidades de regeneración y/o de conservación hasta el momento de su utilización. g) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección. h) Se han valorado los posibles perjuicios para la salud de personas con necesidades alimenticias específicas causados por una inadecuada manipulación/elaboración. a) Se han descrito los principales elementos de decoración para postres y sus alternativas de uso. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la decoración y presentación de postres. c) Se han identificado las necesidades de regeneración de los productos que lo precisen. d) Se han realizado las diversas técnicas de acabado y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones, siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos o diseños preestablecidos. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han deducido las necesidades de conservación de los postres hasta el momento de su utilización.

UT 4. TÍTULO: MASAS Y PASTAS BÁSICAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 2 Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando diversos procedimientos. R.A. 3 Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos. R.A. 4 Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto final.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, ñ	d, e, f, g, h, i, j, k, m, n
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Definición, caracterización y clasificación de las masas y pastas básicas de pastelería: - Masas esponjadas (bizcochos y pasta choux) - Masas estiradas. - Masa de hojaldre. - Masas fermentadas	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería/repostería.



Identificación, y acopio de materias primas según cálculo de necesidades. Registro documental. (Cambios físico-químicos durante el procesado).	c) Se han caracterizado las técnicas relacionadas con los útiles y herramientas de pastelería/repostería.
Identificación, mantenimiento, puesta a punto y adecuación de uso de los equipos, utillaje, menaje y herramientas necesarias.	d) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.
Técnicas de ejecución. Formulaciones y variaciones. Operaciones previas. Puntos clave. Aplicaciones. Registro documental: (fichas técnicas y diagramas de procesos)	e) Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
Características organolépticas y parámetros de calidad. Cambios físicoquímicos de las materias primas.	f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
Aplicación de técnicas y métodos de conservación y regeneración tanto de materias primas en crudo como semielaboradas y elaboradas.	g) Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.
	h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
Terminología técnica asociada a la U.T.	i) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.
	j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
	k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
	a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes postres y se han relacionado con sus posibilidades de aplicación.
	b) Se han identificado y secuenciado las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración de postres.
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
	d) Se han realizado los procesos de elaboración de postres respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos.
	e) Se han realizado los procedimientos de elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas, evitando las contaminaciones cruzadas.
	f) Se han deducido las necesidades de regeneración y/o de conservación hasta el momento de su utilización.
	g) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.
	h) Se han valorado los posibles perjuicios para la salud de personas con necesidades alimenticias

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

Normativa higiénico alimentaria asociada con los procesos productivos.	específicas causados por una inadecuada manipulación/elaboración. a) Se han descrito los principales elementos de decoración para postres y sus alternativas de uso. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la decoración y presentación de postres. c) Se han identificado las necesidades de regeneración de los productos que lo precisen. d) Se han realizado las diversas técnicas de acabado y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones, siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos o diseños preestablecidos. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han deducido las necesidades de conservación de los postres hasta el momento de su utilización.

UT 5. TÍTULO: POSTRES TRADICIONALES Y CREATIVOS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 2 Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando diversos procedimientos. R.A. 3 Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos. R.A. 4 Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto final.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, ñ	d, e, f, g, h, i, j, k, m, n
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN



Clasificación, caracterización de postres de comedor:	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería/repostería. c) Se han caracterizado las técnicas relacionadas con los útiles y herramientas de pastelería/repostería. d) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones. e) Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas. f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. g) Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.
Postres tradicionales: -En base a leche y derivados lácteos -En base a frutas -Fritos o de sartén -Semifríos -Helados y sorbetes – Tartas y pasteles. ▪ Ubicación geográfica y conexión con el medio cultural y costumbrista. ▪ Decoraciones, acabados y presentaciones tradicionales ▪ Procedimientos para la ejecución de postres tradicionales, nacionales y regionales	h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. i) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección. j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes postres y se han relacionado con sus posibilidades de aplicación. b) Se han identificado y secuenciado las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración de postres. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han realizado los procesos de elaboración de postres respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han realizado los procedimientos de elaboración de productos para personas con



Postres creativos y de vanguardia: -Análisis de las nuevas tecnologías aplicada a la elaboración de postres. -Análisis de técnicas novedosas aplicadas a la elaboración de postres. -Caracterización, clasificación y aplicación de texturizaste en la elaboración de postres creativos. - Postres de autor: -Aplicación de teorías de contraste: Combinaciones de texturas, temperaturas, sabores, colores etc -Aplicación de teorías de montaje: Lineal, volumen. plano, geométrico. Etc. – Aplicación de técnicas de decoración: combinaciones -Elaboración de postres de autor a partir de elaboraciones clásicas de pastelería y repostería. Valoración de técnicas y combinaciones respecto al postre base	necesidades alimenticias específicas, evitando las contaminaciones cruzadas. f) Se han deducido las necesidades de regeneración y/o de conservación hasta el momento de su utilización. g) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección. h) Se han valorado los posibles perjuicios para la salud de personas con necesidades alimenticias específicas causados por una inadecuada manipulación/elaboración. a) Se han descrito los principales elementos de decoración para postres y sus alternativas de uso. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la decoración y presentación de postres. c) Se han identificado las necesidades de regeneración de los productos que lo precisen. d) Se han realizado las diversas técnicas de acabado y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones, siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos o diseños preestablecidos. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han deducido las necesidades de conservación de los postres hasta el momento de su utilización.
Servicio de postres/ mise-en place/conservación	
Aplicación de las normas higiénico – sanitarias y de seguridad laboral.	



UT 6. TÍTULO: COLECTIVIDADES ESPECIALES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A. 2 Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando diversos procedimientos.

R.A. 3 Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, ñ	d, e, f, g, h, i, j, k, m, n
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Intolerancias y alergias alimentarias en pastelería y repostería. Nociones básicas.	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería/repostería. c) Se han caracterizado las técnicas relacionadas con los útiles y herramientas de pastelería/repostería. d) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.
Productos bajos en grasa y con fibra.	e) Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas. f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. g) Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.
Productos para celíacos, diabéticos e intolerantes a la lactosa como colectividades más comunes	h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. i) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.
Productos sustitutivos	j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Procedimientos de ejecución	a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes postres y se han relacionado con sus posibilidades de aplicación. b) Se han identificado y secuenciado las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración de postres.



Valoración de resultados (características organolépticas del producto final).	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han realizado los procesos de elaboración de postres respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han realizado los procedimientos de elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas, evitando las contaminaciones cruzadas. f) Se han deducido las necesidades de regeneración y/o de conservación hasta el momento de su utilización. g) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección. h) Se han valorado los posibles perjuicios para la salud de personas con necesidades alimenticias específicas causados por una inadecuada manipulación/elaboración.

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

La metodología didáctica que se empleará, en el desarrollo de los contenidos del módulo, se fundamenta en:

a) **Teoría constructivista del aprendizaje**, por tanto, se han de tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Partir de los conocimientos previos del alumnado para ir relacionándolos con los nuevos contenidos, facilitando el Aprendizaje Significativo, permitiendo la interrelación constante de los contenidos de las unidades de trabajo.
- Favorecer la funcionalidad de los aprendizajes, asegurando que puedan ser utilizados en las circunstancias reales en las que el alumnado los necesite.
- Promover la interacción en el aula como motor del aprendizaje.
- Atender los diferentes ritmos de aprendizaje de los alumnos.

El aprendizaje basado en la resolución de problemas (aprendizaje cooperativo y autónomo), en este sentido:

- Se establecerán diferentes planes de trabajo, para desempeñar las funciones y atribuciones del puesto.
- El trabajo en equipo será fundamental para la resolución de las situaciones problema-establecidas.

b) **El enfoque socio-afectivo** que implica aprender en grupo desde la experiencia y la vivencia personal y colectiva.

Partiendo de estos principios metodológicos las actividades a realizar a nivel general en cada unidad de trabajo del módulo son:

- Actividades de conocimientos previos. Se realizan al iniciar las unidades de trabajo, utilizadas para situar al docente y al alumnado en el punto de partida.



- Actividades de desarrollo. Incluyen la exposición de contenidos, búsqueda de información etc. y la puesta en práctica de conocimientos adquiridos a través de las prácticas en el aula taller.
- Actividades de síntesis que ayuden a esquematizar las ideas más importantes, realizar síntesis de las fichas de trabajo ayudando a valorar los propios avances del alumno.
- Actividades de evaluación y de autoevaluación que se realizarán al final de cada unidad, grupos de unidades y/o trimestre.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

UNIDAD	LOCALIZACIÓN	METODOLOGÍA
1,2,3,4,5,6	Aula de referencia	Los alumnos en la aplicación Teams pueden visualizar la documentación asociada a la unidad. Explicación del profesor y resolución de dudas. Documentación, investigación y búsqueda de información, puesta en común. Mapa conceptual por parte de los alumnos y exposición / síntesis de la unidad. Elaboración de trabajos o exposiciones individuales o colectivas. Auto evaluación del alumno.
1,2,3,4,5,6	Aula taller	Recepción de documentación asociada a la práctica de la semana. Realización de documentación interna asociada por parte del alumno (fichas técnicas,..etc) Agrupamiento de los alumnos para la práctica y limpieza. Explicación del profesor en el aula taller. Pautas a seguir durante el proceso productivo para la adquisición de hábitos propios de la profesión. Actuación del profesor como guía. Planning de trabajo por grupos/ días. Realización de actividades de carácter práctico en el aula taller. Valoración y cata de las diferentes elaboraciones. Evaluación formativa y sumativa del proceso productivo/ resultado.

4.3. Metodología a través de las TICs

Se utilizarán las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) como un recurso didáctico que facilite el aprendizaje de los contenidos del módulo y contribuyan a la consecución de los objetivos planteados, con una metodología activa, participativa, motivadora, colaborativa, autónoma e individualizada, consiguiendo que el alumnado adquiera la competencia digital de buscar, obtener, procesar, comunicar información y transformarla en conocimiento.

- Se utilizarán los **recursos facilitados en la plataforma de Educacyl**: Teams, aula virtual, Forms, One Drive.....
- Búsqueda de **información: Internet**
- Elaboración de infografías, presentaciones: **Canva, Genialy..**
- Cuestionarios y juegos: **Kahoot, Plickers, Educaplay,..**

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

- Videos: **YouTube, Netflix, Amazon Prime, ...**
- Pizarra digital
- Proyector.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

TÍTULO	ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA
AUTOR / ES	LAUARA IZQUIERDO MARTIN / ASIER LAHERA LOREDO / ROGER SOLER PONT
EDITORIAL	ALTAMAR
ISBN	978-84-17144-61-6

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	✓ Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. ✓ Pantalla digital. ✓ Software de aplicación.
Taller de cocina y office	✓ Generadores de calor. ✓ Generadores de frío. ✓ Batería de cocina. ✓ Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. ✓ Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. ✓ Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	✓ Generadores de frío. ✓ Cafetera automática. ✓ Tirador de cerveza. ✓ Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). ✓ Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) ✓ Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. ✓ Equipos y medios de seguridad.
Obrador	✓ Generadores de calor. ✓ Generadores de frío. ✓ Batería de cocina. ✓ Material electromecánico: batidoras, amasadoras, laminadoras, refinadoras...

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	✓ Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. ✓ Equipos y medios de seguridad.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias solicitadas por el profesor.
- Uniforme completo: gorro de seta blanco, chaquetilla blanca cruzada de manga larga, pantalón negro, delantal de peto, zapatos de cocinero, un paño.
- Utillaje: Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, funda de cuchillos.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO
Primera evaluación	UT 1
	UT 2
	UT 3
	UT 4
Segunda evaluación	UT 5
	UT 6

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

7.1. EVALUACIÓN INICIAL

No procede.

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

Primer curso:
Todos los módulos de primer curso en un año académico tienen tres evaluaciones trimestrales, y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (<i>ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León</i>) • La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre • La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de marzo • La tercera evaluación trimestral coincidirá con la primera evaluación final, y PRIMERA CONVOCATORIA en primer curso, que será en el mes de JUNIO. • La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de JUNIO.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Primer trimestre	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:
		Prueba teórica escrita	30 %
		Prueba práctica	40 %
		Recetario y trabajos	20%
COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Primer trimestre	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).	10%
	TOTAL		100%

COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Segundo trimestre	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:
		Prueba teórica escrita	30%
		Prueba práctica	40%
		Recetario y trabajos	20%
COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Segundo trimestre	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).	10%
	TOTAL		100%

Para la superación de cada una de las evaluaciones trimestrales del módulo es necesario tener una calificación de un mínimo de 5 en todos los instrumentos y de un mínimo de 5 en la suma de la ponderación final.

Así mismo, será imprescindible haber entregado en tiempo y forma el **recetario con las fichas técnicas** de las elaboraciones que se hayan realizado durante el curso.

- Durante la celebración de los exámenes, aquellos alumnos que sean sorprendidos copiando o realizando actividades impropias en este tipo de pruebas, no tendrán ninguna opción de superar la prueba correspondiente y serán calificados con un 0.

No está permitido el uso del teléfono móvil ni smartwatch o similares en las aulas, ya sean de teoría o práctica, excepto cuando el profesor lo apruebe como elemento complementario en las clases (consulta de apuntes, fichas técnicas, páginas web, etc....). En caso de sonar o ser utilizado por el alumno para otros fines no educativos (llamadas telefónicas, conexión a redes sociales, etc.) supondrá una falta actitudinal.

EXAMEN DE CONOCIMIENTOS

Se realizará una prueba escrita al final de cada trimestre, que podrá constar de preguntas cortas, preguntas a desarrollar y preguntas tipo test.

EXAMEN PRÁCTICO

Se realizará una prueba práctica al final de cada trimestre, que constará de una o varias pruebas de ejecución, de las elaboraciones realizadas y vistas cada trimestre. Para su realización cada alumno debe de ir correctamente uniformado y con sus cuchillos y utensilios necesarios.

CRITERIOS A TENER EN CUENTA PARA EVALUAR LA OBSERVACIÓN DIARIA.

Cada periodo lectivo se valorará de 0 a 10 puntos. Para el cálculo de la calificación trimestral de este criterio se realizará la media aritmética de las calificaciones de todos los periodos lectivos de cada trimestre.

El criterio de puntuación de cada periodo lectivo será el siguiente:

El alumno partirá de 10 puntos descontándose 0,1 puntos por incumplimiento de cada uno de los ítems siguientes. En la siguiente tabla se recogen los ítems agrupados en 9 categorías.



Limpieza	1. Uniformidad y aseo personal: no está permitido vestir el uniforme encima de prendas traídas de la calle; si algún alumno necesita una camiseta debajo de la chaquetilla, será de uso exclusivo en el aula taller y de color blanco. 2. Limpieza del puesto de trabajo en todo momento. 3. Limpieza y ordenación de útiles, herramientas y menaje en todo momento. 4. Limpieza de maquinaria inmediatamente después de haberse usado. Comprobar que quedan perfectamente limpias e higienizadas 5. Limpieza y organización de cámaras de conservación y congelación. 6. Evitar actos sucios y groseros 7. Limpieza de todas las instalaciones una vez finalizada la jornada (Nadie podrá salir del aula – taller si no está todo limpio, recogido y ordenado).
Vocación y Dedicación	1. Aceptar las críticas constructivas. 2. Solventar los posibles errores cometidos. 3. Solventar las posibles dudas antes de acometer cualquier acción. 4. Ser observador. 5. Alcanzar la destreza y la habilidad manual necesaria para el ejercicio de la profesión. 6. Acudir al aula – taller con todo el material requerido.
Compostura	1. No apoyarse en las paredes, ni en mesas de trabajo. 2. No tener metidas las manos en los bolsillos 3. Estar continuamente activo 4. No utilizar el móvil 5. No comer durante el desarrollo de las actividades. 6. Mostrar seguridad en uno mismo. 7. Comportarse de manera autónoma. 8. Compañerismo y solidaridad.
Educación	1. Evitar palabras ofensivas 2. No emplear ademanes bruscos (gritos, voces altas, malos gestos, empujones, etc.). 3. Buscar soluciones a los posibles problemas que surjan de las relaciones laborales, mediante el consenso y el diálogo.
Puntualidad	1. Comenzar las actividades en el tiempo establecido. 2. Finalizar las actividades en el tiempo establecido (las elaboraciones deben estar completamente terminadas y las instalaciones limpias y ordenadas al finalizar la hora de clase).
Organización y previsión	1. Supervisar la puesta en marcha de la maquinaria y equipos necesarios. 2. Calcular las necesidades de materias primas 3. Mise en place del puesto de trabajo 4. Dosificación correcta de las materias primas. 5. Evitar tiempos muertos. 6. Seguir el orden lógico de trabajo-producción.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

Buena administración y gestión.	1. Conservación adecuada de materias primas. 2. Conservación y regeneración de las elaboraciones hasta el momento de su uso. 3. Evitar el deterioro y pérdida de utillaje, herramientas. 4. Evitar el deterioro de maquinaria y equipos. 5. Evitar costes innecesarios de materias primas, agua, electricidad y de material de limpieza. 6. Optimizar los recursos humanos: organización del trabajo en equipo.
Sentido de la responsabilidad	1. Poner la máxima atención en todas las fases de la producción. 2. Cumplir con el horario. 3. Alcanzar la calidad establecida para satisfacer al cliente.
Espíritu creador, investigador y de mejora continua	1. Tener inquietud por ampliar conocimientos. Buscar información en libros, revistas especializadas o en internet. 2. Poseer un espíritu crítico ante el trabajo no perfectamente hecho 3. Buscar las causas y soluciones a los posibles fallos. 4. Realizar creaciones propias siguiendo los cánones de calidad 5. Capacidad de improvisación

CALIFICACIÓN FINAL EN PRIMERA CONVOCATORIA

La calificación final, que figurará en el acta del mes de junio, será numérica, entre uno y diez, sin decimales (art. 19.2 ORDEN EDU/2169/2008).

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: media aritmética de las notas finales de cada una de las tres evaluaciones, con dos decimales y aplicando, una vez calculada dicha media aritmética el método de redondeo (a partir del 0,6).

PRUEBAS DE RECUPERACIÓN:

Aquellos alumnos que, habiendo realizado las distintas pruebas en cualquiera de los trimestres, no llegasen a esta nota mínima de 5:

- **La parte de contenidos teóricos:**
 - o Se realizará un examen de recuperación de la evaluación suspensa en la siguiente evaluación, en una fecha que se establezca consensuadamente entre los alumnos y la profesora.
 - o En el caso de no llegar a una puntuación de 5, los alumnos, podrán presentarse a un examen final teórico en junio (PRIMERA EVALUACIÓN FINAL), para recuperar aquellas evaluaciones que no tengan superadas. De no ser así, el alumno tiene la posibilidad de presentarse a la SEGUNDA EVALUACIÓN FINAL DE SEGUNDO CURSO.
- **La parte práctica:** se recuperará al aprobar el examen práctico de la siguiente evaluación. En el caso de tener suspensas la primera y la segunda evaluación, se realizará un examen práctico final, en el cual se evaluarán todos los contenidos prácticos, que se hayan impartido durante todo el curso.

7.3.PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.



El módulo tiene un total de **105** horas, por lo tanto, el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es de:

21	FALTAS (20%)

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles. La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua realizará las siguientes pruebas, utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica de conocimientos basada en los contenidos del currículo.	40%
Prueba práctica de conocimientos basada en los contenidos del currículo.	40%
Recetario y trabajos realizados a lo largo del curso	20%
TOTAL	100%

→ **Será obligatoria la entrega del recetario para poder presentarse a las pruebas teórica y práctica.**

La calificación final, que figurará en el acta del mes de junio, será numérica, entre uno y diez, sin decimales (art. 19.2 ORDEN EDU/2169/2008).

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: se calcularán los porcentajes obtenidos de las notas correspondientes a cada parte y se sumarán para obtener una nota final.

El método de redondeo estándar (a partir del 0,60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.

7.4.SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: los alumnos serán evaluados de la totalidad de los contenidos del módulo. Así mismo, deberán entregar antes de la realización de las pruebas, la totalidad de las elaboraciones realizadas en los tres trimestres tanto las fichas técnicas como de los trabajos que se hayan realizado a lo largo del curso. Si no se realiza la entrega, no será posible presentarse al examen.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica de conocimientos basada en los contenidos del currículo	40%
Prueba práctica de conocimientos basada en los contenidos del currículo.	40%
Recetario y trabajos realizados a lo largo del curso	20%
Total	100%

La calificación final se obtendrá de realizar la suma ponderada de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: se calcularán los porcentajes obtenidos de las notas correspondientes a cada parte y se sumarán para obtener una nota final.

El método de redondeo estándar (a partir del 0,60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.



8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

- El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
- Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
- Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR:

***ALUMNOS DE 2º CURSO CON
MÓDULO DE 1º CURSO
SUSPENSO***

No hay ningún alumno en esta situación, por lo que durante este curso no procede la realización de un plan de recuperación.



8.8. GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	0500
	Módulo Profesional	Gestión de la producción en cocina
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo HOT04S
	Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina
	Grado y Nivel	Superior
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	María Isabel de la Iglesia López
Distribución horaria	Curso	2º
	Horas totales	264
	Horas semanales	8
Tipología de módulo	Asociado a las UC	- UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria. - UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.
	Transversal	No
Síntesis del módulo	Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con la organización de unidades de producción, así como las propias del desarrollo de los procesos productivos y los servicios en cocina.	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el **Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas**, son:

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1 Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificaciones.	10%	90%
R.A. 2 Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo.	10%	90%
R.A. 3 Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.	10%	90%
R.A. 4 Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.	10%	90%
R.A. 5 Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.	10%	90%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1. TÍTULO: RECONOCIMIENTO DE SISTEMAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 1 Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificaciones.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, ñ, o, p, q	b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, ñ, o, p, q, r
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Sistemas de producción culinaria. Descripción y análisis.	a) Se han descrito y analizando los diversos sistemas de producción culinaria. b) Se han caracterizado los diferentes sistemas de distribución y servicio, en su caso. c) Se han relacionado los sistemas de producción con los sistemas de distribución culinaria y viceversa. d) Se ha reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución. e) Se han ejemplificado mediante diagramas los procesos y subprocesos relacionados con cada sistema de producción en cocina.
Sistemas de distribución, y servicio, en su caso, de cada sistema de producción. Características.	
Métodos de cocina/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución. Abatimiento, EAM, vacío, pasteurización, esterilización y otros.	
Ventajas e inconvenientes de los diversos sistemas productivos.	
Relación de los diferentes sistemas de producción culinaria con los tipos de restauración.	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

Factores que determinan la elección de un sistema de producción.	f) Se han clasificado y caracterizado los diversos sistemas de producción en cocina y se han valorado las ventajas e inconvenientes de cada uno. g) Se han relacionado los sistemas de producción culinaria con las diversas fórmulas de restauración. h) Se han identificado y analizado los factores que determinan la elección de los sistemas de producción en cocina. i) Se ha reconocido y analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria.

UT 2. TÍTULO: ASESORAMIENTO EN EL DISEÑO DE ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 2 Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, ñ, o, p, q	b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, ñ, o, p, q, r
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones según los diversos sistemas de producción.	a) Se han descrito las condiciones generales de las instalaciones y equipamientos asociadas a los diversos sistemas productivos en cocina b) Se han tenido en cuenta la normativa vigente en materia de infraestructuras inmobiliarias en los espacios de cocina, así como la aplicación de los principios de higiene. c) Se han identificado los aspectos previos a tener en cuenta para el diseño de espacios en cocina. d) Se han reconocido los condicionantes de seguridad alimentaria relacionados con el diseño de espacios en cocina. e) Se han analizado los aspectos de funcionalidad a tener en cuenta para el diseño de espacios y equipamientos en cocina. f) Se han relacionado los conceptos de operatividad o productividad con la optimización de procesos, las previsiones de crecimiento y los espacios y equipamiento de cocina. g) Se han identificado y distribuido las diversas zonas y anexos necesarios para la producción, servicio, distribución, almacenamiento y otros en cocina. h) Se han definido los diversos circuitos y flujos de mercancías, personal, productos y transporte/distribución en las diversas zonas determinadas.
Criterios previos de diseño. Criterios de diseño: • Seguridad alimentaria (limpieza, contaminación cruzada, gestión de residuos, almacenamiento de materias y otros). • Funcionalidad de los espacios. • Delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución/servicio, almacenamiento, anexos y otros). • Determinación de los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

intermedios y finales, transporte y distribución y otros). • Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, iluminación, aguas y otros).	i) Se ha tenido en cuenta la relación entre el diseño de los espacios y equipamientos y el volumen previsto de producción/servicio en cocina. j) Se han identificado los equipamientos adecuados a cada zona, relacionados con los diversos sistemas de producción culinaria. k) Se han reconocido las nuevas tecnologías relacionadas con los equipamientos en cocina.

UT 3. TÍTULO: PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES PARA LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO EN COCINA	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 3 Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, ñ, o, p, q	b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, ñ, o, p, q, r
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Análisis de la documentación e información e información previa relacionada con las actividades de producción en cocina: ○ Selección y/o determinación de ofertas. ○ Estudio y cálculo de necesidades para determinar recursos materiales humanos. Organigramas de personal y funciones para las actividades de producción y/o servicio en su caso. Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción: • Fases de producción culinaria. • Trazabilidad de los productos. Definición. Fases: hacia atrás, en los procesos y hacia delante. • Determinación de los puntos críticos de cada etapa del proceso productivo, según el sistema APPCC. • Procedimiento de realización de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). • Información y formación al personal sobre las actividades programadas.	a) Se ha analizado la información incluida en los documentos relacionados con la producción en cocina. b) Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas. c) Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción y se han determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina. d) Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento. e) Se han planificado y secuenciado las fases de la producción. f) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados. g) Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que debe realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria. h) Se han identificado las medidas de control, relacionadas con el sistema APPCC, que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico. i) Se ha reconocido el procedimiento de realización de la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	j) Se ha realizado los diagramas de procesos y los protocolos de actuación necesarios. k) Se han reconocido y atendido las necesidades de información y formación al personal sobre las actividades programadas.

UT 4. TÍTULO: SUPERVISION DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y/O SERVICIO EN COCINA	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 4 Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, ñ, o, p, q	b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, ñ, o, p, q, r
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de Preelaboración, entre otros.	a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previstas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios.
Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.	b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.
Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones.	c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.
Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.	d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos.
Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.	e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.
Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.	f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.
	g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción culinaria.
	h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.
	i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas.
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

UT 5. TÍTULO: CONTROL DE CONSUMO	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 5 Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, ñ, o, p, q	b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, ñ, o, p, q, r
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Documentación relacionada con los consumos y costes en las unidades de producción en cocina. - Fichas de producción. Análisis y ajuste/actualización de costes de materias primas, rendimientos y escandallos. - Fichas de control de consumos. Por actividad/servicio, por periodos, por productos y otros. - Cálculo de desviaciones. - Formulación de informes.	a) Se ha descrito toda la documentación necesaria para el control de los consumos en cocina. b) Se han analizado las fichas técnicas de producción y se han realizado la actualización de las mismas, siempre que sea preciso. c) Se han realizado los cálculos de consumo por actividad, periodos determinados, productos y otros. d) Se han formalizado los documentos para el control de consumos.
Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.	e) Se han calculado las desviaciones entre los consumos reales y las previsiones predeterminadas. f) Se han formalizado los informes preceptivos a las áreas de administración y gestión de la empresa. g) Se han utilizado aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en empresas de restauración.

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

La metodología didáctica que se empleará, en el desarrollo de los contenidos del módulo, se fundamenta en:

c) **Teoría constructivista del aprendizaje**, por tanto, se han de tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Partir de los conocimientos previos del alumnado para ir relacionándolos con los nuevos contenidos, facilitando el Aprendizaje Significativo, permitiendo la interrelación constante de los contenidos de las unidades de trabajo.
- Favorecer la funcionalidad de los aprendizajes, asegurando que puedan ser utilizados en las circunstancias reales en las que el alumnado los necesite.
- Promover la interacción en el aula como motor del aprendizaje.
- Atender los diferentes ritmos de aprendizaje de los alumnos.

El aprendizaje basado en la resolución de problemas (aprendizaje cooperativo y autónomo), en este sentido:

- Se establecerán diferentes planes de trabajo, para desempeñar las funciones y atribuciones del puesto.



- El trabajo en equipo será fundamental para la resolución de las situaciones problema-establecidas.

d) **El enfoque socio-afectivo** que implica aprender en grupo desde la experiencia y la vivencia personal y colectiva.

Partiendo de estos principios metodológicos las actividades a realizar a nivel general en cada unidad de trabajo del módulo son:

- Actividades de conocimientos previos. Se realizan al iniciar las unidades de trabajo, utilizadas para situar al docente y al alumnado en el punto de partida.
- Actividades de desarrollo. Incluyen la exposición de contenidos, búsqueda de información etc. y la puesta en práctica de conocimientos adquiridos a través de las prácticas en el aula taller.
- Actividades de síntesis que ayuden a esquematizar las ideas más importantes, realizar síntesis de las fichas de trabajo ayudando a valorar los propios avances del alumno.
- Actividades de evaluación y de autoevaluación que se realizarán al final de cada unidad, grupos de unidades y/o trimestre.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

UNIDAD	LOCALIZACIÓN	METODOLOGÍA
1,2,3,4,5,	Aula de referencia	Los alumnos en la aplicación Teams pueden visualizar la documentación asociada a la unidad. Explicación del profesor y resolución de dudas. Documentación, investigación y búsqueda de información, puesta en común. Mapa conceptual por parte de los alumnos y exposición / síntesis de la unidad. Elaboración de trabajos o exposiciones individuales o colectivas. Auto evaluación del alumno.
1,2,3,4,5	Aula taller	Recepción de documentación asociada a la práctica de la semana. Realización de documentación interna asociada por parte del alumno (fichas técnicas,..etc) Agrupamiento de los alumnos para la práctica y limpieza. Explicación del profesor en el aula taller. Pautas a seguir durante el proceso productivo para la adquisición de hábitos propios de la profesión. Actuación del profesor como guía. Planning de trabajo por grupos/ días. Realización de actividades de carácter práctico en el aula taller. Valoración y cata de las diferentes elaboraciones. Evaluación formativa y sumativa del proceso productivo/ resultado.

4.3. Metodología a través de las TICs

Se utilizarán las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) como un recurso didáctico que facilite el aprendizaje de los contenidos del módulo y contribuyan a la consecución de los objetivos planteados, con



una metodología activa, participativa, motivadora, colaborativa, autónoma e individualizada, consiguiendo que el alumnado adquiriera la competencia digital de buscar, obtener, procesar, comunicar información y transformarla en conocimiento.

- Se utilizarán los **recursos facilitados en la plataforma de Educacyl**: Teams, aula virtual, Forms, One Drive.....
- Búsqueda de **información: Internet**
- Elaboración de infografías, presentaciones: **Canva, Genialy..**
- Cuestionarios y juegos: **Kahoot, Plickers, Educaplay,...**
- Videos: **YouTube, Netflix, Amazon Prime, ...**
- Pizarra digital
- Proyector.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

TÍTULO	GESTION DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA
AUTOR / ES	ANGELA ASENSI VENDRELL/ ELENA MARTINEZ ROMEO/ FRANCISCA SEMPERE FERRE
EDITORIAL	ALTAMAR
ISBN	978-84-17872-33-5

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	✓ Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. ✓ Pantalla digital. ✓ Software de aplicación.
Taller de cocina y office	✓ Generadores de calor. ✓ Generadores de frío. ✓ Batería de cocina. ✓ Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. ✓ Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. ✓ Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	✓ Generadores de frío. ✓ Cafetera automática. ✓ Tirador de cerveza. ✓ Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). ✓ Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros)

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	✓ Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. ✓ Equipos y medios de seguridad.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias solicitadas por el profesor.
- Uniforme completo: gorro de seta blanco, chaquetilla blanca cruzada de manga larga, pantalón negro, delantal de peto, zapatos de cocinero, un paño.
- Utillaje: Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, funda de cuchillos.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO
Primera evaluación	UT 1
	UT 2
	UT 3
Segunda evaluación	UT 4
	UT 5

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

7.1. EVALUACIÓN INICIAL

No procede.

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

Primer curso:
Todos los módulos de primer curso en un año académico tienen tres evaluaciones trimestrales, y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (<i>ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León</i>) • La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre • La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de marzo • La tercera evaluación trimestral coincidirá con la primera evaluación final, y PRIMERA CONVOCATORIA en primer curso, que será en el mes de JUNIO. • La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de JUNIO.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Primer trimestre	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:
		Prueba teórica escrita	30 %
		Prueba práctica	40 %
		Recetarios y trabajos	20%
	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).	10%
	TOTAL		100%

COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Segundo trimestre	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:
		Prueba teórica escrita	30%
		Prueba práctica	40%
		Recetarios y trabajos	20%
	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).	10%
	TOTAL		100%

Para la superación de cada una de las evaluaciones trimestrales del módulo es necesario tener una calificación de un mínimo de 5 en todos los instrumentos y de un mínimo de 5 en la suma de la ponderación final.

Así mismo, será imprescindible haber entregado en tiempo y forma el **recetario con las fichas técnicas** de las elaboraciones que se hayan realizado durante el curso.

- Durante la celebración de los exámenes, aquellos alumnos que sean sorprendidos copiando o realizando actividades impropias en este tipo de pruebas, no tendrán ninguna opción de superar la prueba correspondiente y serán calificados con un 0.

No está permitido el uso del teléfono móvil ni smartwatch o similares en las aulas, ya sean de teoría o práctica, excepto cuando el profesor lo apruebe como elemento complementario en las clases (consulta de apuntes, fichas técnicas, páginas web, etc....). En caso de sonar o ser utilizado por el alumno para otros fines no educativos (llamadas telefónicas, conexión a redes sociales, etc.) supondrá una falta actitudinal.

EXAMEN DE CONOCIMIENTOS

Se realizará una prueba escrita al final de cada trimestre, que podrá constar de preguntas cortas, preguntas a desarrollar y preguntas tipo test.

EXAMEN PRÁCTICO

Se realizará una prueba práctica al final de cada trimestre, que constará de una o varias pruebas de ejecución, de las elaboraciones realizadas y vistas cada trimestre. Para su realización cada alumno debe de ir correctamente uniformado y con sus cuchillos y utensilios necesarios.

CRITERIOS A TENER EN CUENTA PARA EVALUAR LA OBSERVACIÓN DIARIA.

Cada periodo lectivo se valorará de 0 a 10 puntos. Para el cálculo de la calificación trimestral de este criterio se realizará la media aritmética de las calificaciones de todos los periodos lectivos de cada trimestre.

El criterio de puntuación de cada periodo lectivo será el siguiente:



El alumno partirá de 10 puntos descontándose 0,1 puntos por incumplimiento de cada uno de los ítems siguientes. En la siguiente tabla se recogen los ítems agrupados en 9 categorías.

Limpieza	1. Uniformidad y aseo personal: no está permitido vestir el uniforme encima de prendas traídas de la calle; si algún alumno necesita una camiseta debajo de la chaquetilla, será de uso exclusivo en el aula taller y de color blanco. 2. Limpieza del puesto de trabajo en todo momento. 3. Limpieza y ordenación de útiles, herramientas y menaje en todo momento. 4. Limpieza de maquinaria inmediatamente después de haberse usado. Comprobar que quedan perfectamente limpias e higienizadas 5. Limpieza y organización de cámaras de conservación y congelación. 6. Evitar actos sucios y groseros 7. Limpieza de todas las instalaciones una vez finalizada la jornada (Nadie podrá salir del aula – taller si no está todo limpio, recogido y ordenado).
Vocación y Dedicación	1. Aceptar las críticas constructivas. 2. Solventar los posibles errores cometidos. 3. Solventar las posibles dudas antes de acometer cualquier acción. 4. Ser observador. 5. Alcanzar la destreza y la habilidad manual necesaria para el ejercicio de la profesión. 6. Acudir al aula – taller con todo el material requerido.
Compostura	1. No apoyarse en las paredes, ni en mesas de trabajo. 2. No tener metidas las manos en los bolsillos 3. Estar continuamente activo 4. No utilizar el móvil 5. No comer durante el desarrollo de las actividades. 6. Mostrar seguridad en uno mismo. 7. Comportarse de manera autónoma. 8. Compañerismo y solidaridad.
Educación	1. Evitar palabras ofensivas 2. No emplear ademanes bruscos (gritos, voces altas, malos gestos, empujones, etc.). 3. Buscar soluciones a los posibles problemas que surjan de las relaciones laborales, mediante el consenso y el diálogo.
Puntualidad	1. Comenzar las actividades en el tiempo establecido. 2. Finalizar las actividades en el tiempo establecido (las elaboraciones deben estar completamente terminadas y las instalaciones limpias y ordenadas al finalizar la hora de clase).
Organización y previsión	1. Supervisar la puesta en marcha de la maquinaria y equipos necesarios. 2. Calcular las necesidades de materias primas 3. Mise en place del puesto de trabajo 4. Dosificación correcta de las materias primas. 5. Evitar tiempos muertos.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	7. Seguir el orden lógico de trabajo-producción.
Buena administración y gestión.	1. Conservación adecuada de materias primas. 2. Conservación y regeneración de las elaboraciones hasta el momento de su uso. 3. Evitar el deterioro y pérdida de utillaje, herramientas. 4. Evitar el deterioro de maquinaria y equipos. 5. Evitar costes innecesarios de materias primas, agua, electricidad y de material de limpieza. 6. Optimizar los recursos humanos: organización del trabajo en equipo.
Sentido de la responsabilidad	1. Poner la máxima atención en todas las fases de la producción. 2. Cumplir con el horario. 3. Alcanzar la calidad establecida para satisfacer al cliente.
Espíritu creador, investigador y de mejora continua	1. Tener inquietud por ampliar conocimientos. Buscar información en libros, revistas especializadas o en internet. 2. Poseer un espíritu crítico ante el trabajo no perfectamente hecho 3. Buscar las causas y soluciones a los posibles fallos. 4. Realizar creaciones propias siguiendo los cánones de calidad 5. Capacidad de improvisación

CALIFICACIÓN FINAL EN PRIMERA CONVOCATORIA

La calificación final, que figurará en el acta del mes de junio, será numérica, entre uno y diez, sin decimales (art. 19.2 ORDEN EDU/2169/2008).

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: media aritmética de las notas finales de cada una de las tres evaluaciones, con dos decimales y aplicando, una vez calculada dicha media aritmética el método de redondeo (a partir del 0,6).

PRUEBAS DE RECUPERACIÓN:

Aquellos alumnos que, habiendo realizado las distintas pruebas en cualquiera de los trimestres, no llegasen a esta nota mínima de 5:

- **La parte de contenidos teóricos:**
 - Se realizará un examen de recuperación de la evaluación suspensa en la siguiente evaluación, en una fecha que se establezca consensuadamente entre los alumnos y la profesora.
 - En el caso de no llegar a una puntuación de 5, los alumnos, podrán presentarse a un examen final teórico en junio (PRIMERA EVALUACIÓN FINAL), para recuperar aquellas evaluaciones que no tengan superadas. De no ser así, el alumno tiene la posibilidad de presentarse a la SEGUNDA EVALUACIÓN FINAL DE SEGUNDO CURSO.
- **La parte práctica:** se recuperará al aprobar el examen práctico de la siguiente evaluación. En el caso de tener suspensas la primera y la segunda evaluación, se realizará un examen práctico final, en el cual se evaluarán todos los contenidos prácticos, que se hayan impartido durante todo el curso.



7.5.PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de **264** horas, por lo tanto, el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es de:

53	FALTAS (20%)

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles. La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua realizará las siguientes pruebas, utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica de conocimientos basada en los contenidos del currículo.	40%
Prueba práctica de conocimientos basada en los contenidos del currículo.	40%
Entrega del recetario y de los trabajos que se hayan realizado durante el curso.	20%
TOTAL	100%

→ **Será obligatoria la entrega del recetario para poder presentarse a las pruebas teórica y práctica.**

La calificación final, que figurará en el acta del mes de junio, será numérica, entre uno y diez, sin decimales (art. 19.2 ORDEN EDU/2169/2008).

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: se calcularán los porcentajes obtenidos de las notas correspondientes a cada parte y se sumarán para obtener una nota final.

El método de redondeo estándar (a partir del 0, 60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.

7.6.SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: los alumnos serán evaluados de la totalidad de los contenidos del módulo. Así mismo, deberán entregar antes de la realización de las pruebas, la totalidad de las elaboraciones realizadas en los tres trimestres tanto las fichas técnicas como de los trabajos que se hayan realizado a lo largo del curso. Si no se realiza la entrega, no será posible presentarse al examen.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica de conocimientos basada en los contenidos del currículo	40%
Prueba práctica de conocimientos basada en los contenidos del currículo.	40%
Entrega del recetario y de los trabajos que se hayan realizado durante el curso.	20%
Total	100%

La calificación final se obtendrá de realizar la suma ponderada de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: se calcularán los porcentajes obtenidos de las notas correspondientes a cada parte y se sumarán para obtener una nota final.

El método de redondeo estándar (a partir del 0, 60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.



8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

1. El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
2. Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
3. Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR:

***ALUMNOS DE 2º CURSO CON
MÓDULO DE 1º CURSO
SUSPENSO***

No hay ningún alumno en esta situación, por lo que durante este curso no procede la realización de un plan de recuperación.



8.9. DIGITALIZACIÓN APLICADA A LOS SECTORES PRODUCTIVOS.

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	1665
	Módulo Profesional	DIGITALIZACIÓN APLICADA A LOS SECTORES PRODUCTIVOS
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo HOT04S
	Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina
	Grado y Nivel	Superior
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	María Isabel de la Iglesia López
Distribución horaria	Curso	2º
	Horas totales	34
	Horas semanales	1
Tipología de módulo	Asociado a las UC	
	Transversal	No
Síntesis del módulo	Este módulo contiene la formación necesaria para el desarrollo de conocimiento y competencias básicas en digitalización, y las condiciones en que ésta induce modificaciones en los procesos productivos de los sectores correspondientes a los ciclos formativos.	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el **Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas**, son:

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1 Analiza el concepto de digitalización y su repercusión en los sectores productivos teniendo en cuenta la actividad de la empresa e identificando entornos IT (Information Technology: tecnología de la información) y OT (Operation Technology: tecnología de la operación) característicos.	10%	90%
R.A. 2 Caracteriza las tecnologías habilitadoras digitales necesarias para la adecuación/transformación de las empresas a entornos digitales describiendo sus características y aplicaciones.	10%	90%
R.A. 3 Identifica sistemas basados en cloud/nube y su influencia en el desarrollo de los sistemas digitales.	10%	90%
R.A. 4 Identifica aplicaciones de la IA (Inteligencia Artificial), en entornos del sector donde está enmarcado el título describiendo las mejoras implícitas en su implementación.	10%	90%
R.A. 5 Evalúa la importancia de los datos, así como su protección en una economía digital globalizada, definiendo sistemas de seguridad y ciberseguridad tanto a nivel de equipo/sistema, como globales.	10%	90%
R.A. 6 Desarrolla un proyecto de transformación digital de una empresa de un sector relacionado con el título, teniendo en cuenta los cambios que se deben producir en función de los objetivos de la empresa.	10%	90%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1. TÍTULO: DIGITALIZACIÓN DE LOS SECTORES PRODUCTIVOS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 1 Analiza el concepto de digitalización y su repercusión en los sectores productivos teniendo en cuenta la actividad de la empresa e identificando entornos IT (Information Technology: tecnología de la información) y OT (Operation Technology: tecnología de la operación) característicos.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Concepto de digitalización.	a) Se ha descrito en qué consiste el concepto de digitalización. b) Se ha relacionado la implantación de la tecnología digital con la organización de las empresas. c) Se han establecido las diferencias y similitudes entre los entornos IT y OT.
Tecnologías IT y OT.	
Convergencia de las tecnologías IT y OT.	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	d) Se han identificado los departamentos típicos de las empresas que pueden constituir entornos IT. e) Se han seleccionado las tecnologías típicas de la digitalización en planta y en negocio. f) Se ha analizado la importancia de la conexión entre entornos IT y OT. g) Se han analizado las ventajas de digitalizar una empresa industrial de extremo a extremo.

UT 2. TÍTULO: TECNOLOGÍAS DIGITALES HABILITADORAS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 2. Caracteriza las tecnologías habilitadoras digitales necesarias para la adecuación/transformación de las empresas a entornos digitales describiendo sus características y aplicaciones.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Las tecnologías habilitadoras digitales (THD)	a) Se han identificado las principales tecnologías habilitadoras digitales.
Tipos de THD	b) Se han relacionado las THD con el desarrollo de productos y servicios.
Características de las THD	c) Se ha relacionado la importancia de las THD con la economía sostenible y eficiente.
Aplicaciones de las THD por sectores profesionales	d) Se han identificado nuevos mercados generados por las THD.
Repercusión en el medio ambiente	e) Se ha analizado la implicación de THD tanto en la parte de negocio como en la parte de planta.
Utilidad de las THD	f) Se han identificado las mejoras producidas debido a la implantación de las tecnologías habilitadoras en relación con los entornos IT y OT. g) Se ha elaborado un informe que relacione, las tecnologías con sus características y áreas de aplicación.

UT 3. TÍTULO: SISTEMAS BASADOS EN LA NUBE	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A.3 Identifica sistemas basados en cloud/nube y su influencia en el desarrollo de los sistemas digitales.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Concepto de la nube	a) Se han identificado los diferentes niveles de la cloud/nube.
Otros conceptos relacionados	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

Utilidad	b) Se han identificado las principales funciones de la cloud/nube (procesamiento de datos, intercambio de información, ejecución de aplicaciones, entre otros). c) Se ha descrito el concepto de edge computing y su relación con la cloud/nube. d) Se han definido los conceptos de fog y mist y sus zonas de aplicación en el conjunto. e) Se han identificado las ventajas que proporciona la utilización de la cloud/nube en los sistemas conectados.
Aspectos de mejora	
Contenedores de la nube	

UT 4. TÍTULO: APLICACIÓN DE LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A.4 Identifica aplicaciones de la IA (Inteligencia Artificial), en entornos del sector donde está enmarcado el título describiendo las mejoras implícitas en su implementación.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Concepto de la IA	a) Se ha identificado la importancia de la IA en la automatización de procesos y su optimización. b) Se ha relacionado la IA con la recogida masiva de datos (Big Data) y su tratamiento (análisis) con la rentabilidad de las empresas. c) Se ha valorado la importancia presente y futura de la IA. d) Se han identificado los sectores con implantación más relevante de IA. e) Se han identificado los lenguajes de programación en IA. f) Se ha descrito como influye la IA en el sector del título.
Inteligencia humana vs. Inteligencia virtual	
Entrenamiento de la IA	
Aplicaciones de la IA	
Nuevas funciones de la IA	
Cambios en el mercado laboral	

UT 5. TÍTULO: EVALUACIÓN DE DATOS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 5 Evalúa la importancia de los datos, así como su protección en una economía digital globalizada, definiendo sistemas de seguridad y ciberseguridad tanto a nivel de equipo/sistema, como globales.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Diferencias entre la información y datos	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

El ciclo de vida de los datos.	a) Se ha establecido la diferencia entre dato e información.
El big data	b) Se ha descrito el ciclo de vida del dato.
Aplicaciones del big data	c) Se ha identificado la relación entre Big Data, análisis de datos, machine/ deep learning e inteligencia artificial.
Big data, Deep learning e inteligencia artificial.	d) Se han descrito las características que definen Big Data.
	e) Se han descrito las etapas típicas de la ciencia de datos y su relación en el proceso.
	f) Se han descrito los procedimientos de almacenaje de datos en la cloud/nube.
	g) Se ha descrito la importancia del cloud computing.
	h) Se han identificado los principales objetivos de la ciencia de datos en las diferentes empresas.
	i) Se ha valorado la importancia de la seguridad y su regulación en relación con los datos

UT 6. TÍTULO: PROYECTO DE TRANSFORMACIÓN DIGITAL	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A.6 Desarrolla un proyecto de transformación digital de una empresa de un sector relacionado con el título, teniendo en cuenta los cambios que se deben producir en función de los objetivos de la empresa.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Definición del plan de digitalización	a) Se han identificado los objetivos estratégicos de la empresa.
Fases del plan de digitalización.	b) Se han identificado y alineado las áreas de producción/negocio y de comunicaciones.
	c) Se han identificado las áreas susceptibles de ser digitalizadas.
	d) Se ha analizado el encaje de AD (áreas digitalizadas) entre sí y con las que no lo están.
Reto profesional: la transformación digital de una empresa.	e) Se han tenido en cuenta las necesidades presentes y futuras de la empresa.
	f) Se han relacionado cada una de las áreas con la implantación de las tecnologías.
	g) Se han analizado las posibles brechas de seguridad en cada una de las áreas.



Situación de partida	h) Se ha definido el tratamiento de los datos y su análisis. i) Se ha tenido en cuenta la integración entre datos, aplicaciones, plataformas que los soportan, entre otros. l) Se han documentado los cambios realizados en función de la estrategia. m) Se ha tenido en cuenta la idoneidad de los recursos humanos.

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

La metodología didáctica que se empleará, en el desarrollo de los contenidos del módulo, se fundamenta en:

e) **Teoría constructivista del aprendizaje**, por tanto, se han de tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Partir de los conocimientos previos del alumnado para ir relacionándolos con los nuevos contenidos, facilitando el Aprendizaje Significativo, permitiendo la interrelación constante de los contenidos de las unidades de trabajo.
- Favorecer la funcionalidad de los aprendizajes, asegurando que puedan ser utilizados en las circunstancias reales en las que el alumnado los necesite.
- Promover la interacción en el aula como motor del aprendizaje.
- Atender los diferentes ritmos de aprendizaje de los alumnos.

El aprendizaje basado en la resolución de problemas (aprendizaje cooperativo y autónomo), en este sentido:

- Se establecerán diferentes planes de trabajo, para desempeñar las funciones y atribuciones del puesto.
- El trabajo en equipo será fundamental para la resolución de las situaciones problema-establecidas.

f) **El enfoque socio-afectivo** que implica aprender en grupo desde la experiencia y la vivencia personal y colectiva.

Partiendo de estos principios metodológicos las actividades a realizar a nivel general en cada unidad de trabajo del módulo son:

- Actividades de conocimientos previos. Se realizan al iniciar las unidades de trabajo, utilizadas para situar al docente y al alumnado en el punto de partida.
- Actividades de desarrollo. Incluyen la exposición de contenidos, búsqueda de información etc. y la puesta en práctica de conocimientos adquiridos a través de las prácticas en el aula taller.
- Actividades de síntesis que ayuden a esquematizar las ideas más importantes, realizar síntesis de las fichas de trabajo ayudando a valorar los propios avances del alumno.
- Actividades de evaluación y de autoevaluación que se realizarán al final de cada unidad, grupos de unidades y/o trimestre.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

UNIDAD	LOCALIZACIÓN	METODOLOGÍA
1,2,3,4,5,6	Aula de referencia	Los alumnos en la aplicación Teams pueden visualizar la documentación asociada a la unidad. Explicación del profesor y resolución de dudas. Documentación, investigación y búsqueda de información, puesta en común. Mapa conceptual por parte de los alumnos y exposición / síntesis de la unidad. Elaboración de trabajos o exposiciones individuales o colectivas. Auto evaluación del alumno.
1,2,3,4,5,6	Aula taller	Recepción de documentación asociada a la práctica de la semana. Realización de documentación interna asociada por parte del alumno (fichas técnicas,..etc) Agrupamiento de los alumnos para la práctica y limpieza. Explicación del profesor en el aula taller. Pautas a seguir durante el proceso productivo para la adquisición de hábitos propios de la profesión. Actuación del profesor como guía. Planning de trabajo por grupos/ días. Realización de actividades de carácter práctico en el aula taller. Valoración y cata de las diferentes elaboraciones. Evaluación formativa y sumativa del proceso productivo/ resultado.

4.3. Metodología a través de las TICs

Se utilizarán las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) como un recurso didáctico que facilite el aprendizaje de los contenidos del módulo y contribuyan a la consecución de los objetivos planteados, con una metodología activa, participativa, motivadora, colaborativa, autónoma e individualizada, consiguiendo que el alumnado adquiera la competencia digital de buscar, obtener, procesar, comunicar información y transformarla en conocimiento.

- Se utilizarán los **recursos facilitados en la plataforma de Educacyl**: Teams, aula virtual, Forms, One Drive.....
- Búsqueda de **información: Internet**
- Elaboración de infografías, presentaciones: **Canva, Genialy..**
- Cuestionarios y juegos: **Kahoot, Plickers, Educaplay,...**
- Videos: **YouTube, Netflix, Amazon Prime, ...**
- Pizarra digital
- Proyector.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

TÍTULO	DIGITALIZACIÓN APLICADA A LOS SECTORES PRODUCTIVOS (GS)
AUTOR / ES	MIGUEL ANGEL RONDA
EDITORIAL	ALTAMAR
ISBN	978-84-19780-61-4

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	✓ Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. ✓ Pantalla digital. ✓ Software de aplicación.
Taller de cocina y office	✓ Generadores de calor. ✓ Generadores de frío. ✓ Batería de cocina. ✓ Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. ✓ Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. ✓ Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	✓ Generadores de frío. ✓ Cafetera automática. ✓ Tirador de cerveza. ✓ Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). ✓ Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) ✓ Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. ✓ Equipos y medios de seguridad.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias solicitadas por el profesor.
- Uniforme completo: gorro de seta blanco, chaquetilla blanca cruzada de manga larga, pantalón negro, delantal de peto, zapatos de cocinero, un paño.
- Utillaje: Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, funda de cuchillos.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO
Primera evaluación	UT 1
	UT 2
	UT 3
	UT 4
Segunda evaluación	UT 5
	UT 6

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

7.1. EVALUACIÓN INICIAL

No procede.

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

Primer curso:
Todos los módulos de primer curso en un año académico tienen tres evaluaciones trimestrales, y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (<i>ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León</i>) - La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre - La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de marzo - La tercera evaluación trimestral coincidirá con la primera evaluación final, y PRIMERA CONVOCATORIA en primer curso, que será en el mes de JUNIO. - La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de JUNIO.

COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Primer trimestre	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:
		Prueba teórica escrita	60 %
		Prueba práctica	30 %
	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).	10%
TOTAL			100%

	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:
		Prueba teórica escrita	60%

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Segundo trimestre		Prueba práctica	30%
	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).	10%
TOTAL			100%

Para la superación de cada una de las evaluaciones trimestrales del módulo es necesario tener una calificación de un mínimo de 5 en todos los instrumentos y de un mínimo de 5 en la suma de la ponderación final.

Así mismo, será imprescindible haber entregado en tiempo y forma el **recetario con las fichas técnicas** de las elaboraciones que se hayan realizado durante el curso.

- Durante la celebración de los exámenes, aquellos alumnos que sean sorprendidos copiando o realizando actividades impropias en este tipo de pruebas, no tendrán ninguna opción de superar la prueba correspondiente y serán calificados con un 0.

No está permitido el uso del teléfono móvil ni smartwatch o similares en las aulas, ya sean de teoría o práctica, excepto cuando el profesor lo apruebe como elemento complementario en las clases (consulta de apuntes, fichas técnicas, páginas web, etc....). En caso de sonar o ser utilizado por el alumno para otros fines no educativos (llamadas telefónicas, conexión a redes sociales, etc.) supondrá una falta actitudinal.

EXAMEN DE CONOCIMIENTOS

Se realizará una prueba escrita al final de cada trimestre, que podrá constar de preguntas cortas, preguntas a desarrollar y preguntas tipo test.

EXAMEN PRÁCTICO

Se realizará una prueba práctica al final de cada trimestre, que constará de una o varias pruebas de ejecución, de las elaboraciones realizadas y vistas cada trimestre. Para su realización cada alumno debe de ir correctamente uniformado y con sus cuchillos y utensilios necesarios.

CRITERIOS A TENER EN CUENTA PARA EVALUAR LA OBSERVACIÓN DIARIA.

Cada periodo lectivo se valorará de 0 a 10 puntos. Para el cálculo de la calificación trimestral de este criterio se realizará la media aritmética de las calificaciones de todos los periodos lectivos de cada trimestre.

El criterio de puntuación de cada periodo lectivo será el siguiente:

El alumno partirá de 10 puntos descontándose 0,1 puntos por incumplimiento de cada uno de los ítems siguientes. En la siguiente tabla se recogen los ítems agrupados en 9 categorías.

Limpieza	1. Uniformidad y aseo personal: no está permitido vestir el uniforme encima de prendas traídas de la calle; si algún alumno necesita una camiseta debajo de la chaquetilla, será de uso exclusivo en el aula taller y de color blanco. 2. Limpieza del puesto de trabajo en todo momento. 3. Limpieza y ordenación de útiles, herramientas y menaje en todo momento. 4. Limpieza de maquinaria inmediatamente después de haberse usado. Comprobar que quedan perfectamente limpias e higienizadas 5. Limpieza y organización de cámaras de conservación y congelación. 6. Evitar actos sucios y groseros

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	7. Limpieza de todas las instalaciones una vez finalizada la jornada (Nadie podrá salir del aula – taller si no está todo limpio, recogido y ordenado).
Vocación y Dedicación	1. Aceptar las críticas constructivas. 2. Solventar los posibles errores cometidos. 3. Solventar las posibles dudas antes de acometer cualquier acción. 4. Ser observador. 5. Alcanzar la destreza y la habilidad manual necesaria para el ejercicio de la profesión. 6. Acudir al aula – taller con todo el material requerido.
Compostura	1. No apoyarse en las paredes, ni en mesas de trabajo. 2. No tener metidas las manos en los bolsillos 3. Estar continuamente activo 4. No utilizar el móvil 5. No comer durante el desarrollo de las actividades. 6. Mostrar seguridad en uno mismo. 7. Comportarse de manera autónoma. 8. Compañerismo y solidaridad.
Educación	1. Evitar palabras ofensivas 2. No emplear ademanes bruscos (gritos, voces altas, malos gestos, empujones, etc.). 3. Buscar soluciones a los posibles problemas que surjan de las relaciones laborales, mediante el consenso y el diálogo.
Puntualidad	1. Comenzar las actividades en el tiempo establecido. 2. Finalizar las actividades en el tiempo establecido (las elaboraciones deben estar completamente terminadas y las instalaciones limpias y ordenadas al finalizar la hora de clase).
Organización y previsión	1. Supervisar la puesta en marcha de la maquinaria y equipos necesarios. 2. Calcular las necesidades de materias primas 3. Mise en place del puesto de trabajo 4. Dosificación correcta de las materias primas. 5. Evitar tiempos muertos. 6. Seguir el orden lógico de trabajo-producción.
Buena administración y gestión.	1. Conservación adecuada de materias primas. 2. Conservación y regeneración de las elaboraciones hasta el momento de su uso. 3. Evitar el deterioro y pérdida de utillaje, herramientas. 4. Evitar el deterioro de maquinaria y equipos. 5. Evitar costes innecesarios de materias primas, agua, electricidad y de material de limpieza. 6. Optimizar los recursos humanos: organización del trabajo en equipo.
Sentido de la responsabilidad	1. Poner la máxima atención en todas las fases de la producción. 2. Cumplir con el horario. 3. Alcanzar la calidad establecida para satisfacer al cliente.



**Espíritu creador,
investigador y de
mejora continua**

1. Tener inquietud por ampliar conocimientos. Buscar información en libros, revistas especializadas o en internet.
2. Poseer un espíritu crítico ante el trabajo no perfectamente hecho
3. Buscar las causas y soluciones a los posibles fallos.
4. Realizar creaciones propias siguiendo los cánones de calidad
5. Capacidad de improvisación

CALIFICACIÓN FINAL EN PRIMERA CONVOCATORIA

La calificación final, que figurará en el acta del mes de junio, será numérica, entre uno y diez, sin decimales (art. 19.2 ORDEN EDU/2169/2008).

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: media aritmética de las notas finales de cada una de las tres evaluaciones, con dos decimales y aplicando, una vez calculada dicha media aritmética el método de redondeo (a partir del 0,6).

PRUEBAS DE RECUPERACIÓN:

Aquellos alumnos que, habiendo realizado las distintas pruebas en cualquiera de los trimestres, no llegasen a esta nota mínima de 5:

- **La parte de contenidos teóricos:**
 - o Se realizará un examen de recuperación de la evaluación suspensa en la siguiente evaluación, en una fecha que se establezca consensuadamente entre los alumnos y la profesora.
 - o En el caso de no llegar a una puntuación de 5, los alumnos, podrán presentarse a un examen final teórico en junio (PRIMERA EVALUACIÓN FINAL), para recuperar aquellas evaluaciones que no tengan superadas. De no ser así, el alumno tiene la posibilidad de presentarse a la SEGUNDA EVALUACIÓN FINAL DE PRIMER CURSO.
- **La parte práctica:** se recuperará al aprobar el examen práctico de la siguiente evaluación. En el caso de tener suspensas la primera y la segunda evaluación, se realizará un examen práctico final, en el cual se evaluarán todos los contenidos prácticos, que se hayan impartido durante todo el curso.

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de **34** horas, por lo tanto, el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es de:

7	FALTAS (20%)

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación:** Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles. La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua realizará las siguientes pruebas, utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica de conocimientos basada en los contenidos del currículo.	50%
Prueba práctica de conocimientos basada en los contenidos del currículo.	50%
TOTAL	100%



→ **Será obligatoria la entrega del recetario para poder presentarse a las pruebas teórica y práctica.**

La calificación final, que figurará en el acta del mes de junio, será numérica, entre uno y diez, sin decimales (art. 19.2 ORDEN EDU/2169/2008).

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: se calcularán los porcentajes obtenidos de las notas correspondientes a cada parte y se sumarán para obtener una nota final.

El método de redondeo estándar (a partir del 0, 60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.

7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: los alumnos serán evaluados de la totalidad de los contenidos del módulo. Así mismo, deberán entregar antes de la realización de las pruebas, la totalidad de las elaboraciones realizadas en los tres trimestres tanto las fichas técnicas como de los trabajos que se hayan realizado a lo largo del curso. Sino se realiza la entrega, no será posible presentarse al examen.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica de conocimientos basada en los contenidos del currículo	50%
Prueba práctica de conocimientos basada en los contenidos del currículo.	50%
Total	100%

La calificación final se obtendrá de realizar la suma ponderada de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: se calcularán los porcentajes obtenidos de las notas correspondientes a cada parte y se sumarán para obtener una nota final.

El método de redondeo estándar (a partir del 0, 60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

1. El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

2. Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
3. Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR:

<i>ALUMNOS DE 2º CURSO CON MÓDULO DE 1º CURSO SUSPENSO</i>	No hay ningún alumno en esta situación, por lo que durante este curso no procede la realización de un plan de recuperación.



8.10. SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	1708
	Módulo Profesional	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
	Familia Profesional	Hostelería y turismo
	Título	Técnico en Dirección de cocina
	Grado y Nivel	Superior
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	María Concepción Jambrina Leal
Distribución horaria	Curso	25/26
	Horas totales	30
	Horas semanales	1
Tipología de módulo	Asociado a las UC	No
	Transversal	Si
Síntesis del módulo	La Ley Orgánica 3/2022, de Ordenación e Integración de la Formación Profesional establece que el Sistema de Formación Profesional debe ser un aliado prioritario en la tarea de transición ecológica y lucha contra el cambio climático desde el ámbito laboral, aprovechando las oportunidades que se abren en múltiples campos profesionales relacionados con la mitigación de emisiones, la adaptación a los impactos climáticos o la promoción de una cultura de sostenibilidad. En consecuencia, el nuevo sistema de Formación Profesional debe incorporar las transformaciones fruto de la transición ecológica y la sostenibilidad en todos los sectores económicos, como uno de los vectores clave de la economía, el empleo y el bienestar social, para construir el futuro y generar nuevas oportunidades socioeconómicas. Para ello, se incluye en todos los ciclos formativos de grado	



medio y grado superior el módulo profesional de Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo que forma parte del bloque de módulos profesionales transversales, recogido en el Anexo IV del Real Decreto 659/2023, y es común a todas las familias profesionales. Además, el Anexo VIII establece el currículo básico del módulo (en términos de resultados de aprendizaje y criterios de evaluación) no especificando los contenidos mínimos, razón por la cual, el profesorado que lo imparta deberá adaptarlo, en la medida de lo posible, al sector concreto con el que se vincule el ciclo.

La sostenibilidad es un eje transversal esencial para el desarrollo profesional responsable y una de las competencias clave del siglo XXI. Así mismo, el carácter transversal del módulo responde a la necesidad de formar al alumnado en competencias clave para el ejercicio profesional responsable, como son la sostenibilidad, la digitalización y el emprendimiento, promoviendo así una ciudadanía activa, consciente e innovadora, buscando sensibilizar, formar y capacitar al alumnado para que comprenda la importancia de incorporar la sostenibilidad en su entorno laboral, personal y social. En un contexto donde los desafíos ambientales, tecnológicos, sociales y económicos son cada vez más complejos, es crucial que los futuros profesionales adquieran una mirada crítica y proactiva, capaz de valorar los impactos de sus decisiones y contribuir activamente a la construcción de un futuro más justo, inclusivo y regenerativo.

El módulo de Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo tiene como finalidad el desarrollo de conocimientos y competencias básicas en economía verde y circular, sostenibilidad e impacto ambiental de las actividades antrópicas, así como las condiciones en que las exigencias de la transición ecológica modifican los procesos productivos del sector correspondiente. Este módulo tiene como objetivo dotar al alumnado de las competencias necesarias para integrar la sostenibilidad en su futuro desempeño profesional, con independencia del sector. Su enfoque práctico y conectado con la realidad empresarial permite al alumnado comprender y aplicar los principios del desarrollo sostenible, atendiendo a los retos actuales del mundo laboral y del entorno.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el **Real Decreto 659/2023** del 18 de Julio *por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y DECRETO 24/2024, de 21 de noviembre*, *por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León* son:

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1. Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución	10%	90%
R.A. 2. Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos.	10%	90%
R.A. 3. Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios.	10%	90%

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

R.A. 4. Propón productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular.	10%	90%
R.A. 5. Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente.	10%	90%
R.A. 6. Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición.	10%	90%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1. EL DESARROLLO SOSTENIBLE Y LA SOSTENIBILIDAD EN LAS ORGANIZACIONES EMPRESARIALES	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A.1. Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución (15%)	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
ñ, o, p, v, w	q
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
- La sostenibilidad y el desarrollo sostenible: conceptos básicos, marcos internacionales, Agenda 2030 y objetivos de desarrollo sostenible ODS) (*) - El fomento de la sostenibilidad: Inversión socialmente responsable ISR y criterios ASG (Ambiental, Social y de Gobernanza) - El desarrollo sostenible de las organizaciones empresariales: Demandas de sostenibilidad, responsabilidad social corporativa, grupos de interés, riesgos y oportunidades. - Evaluación del desempeño en sostenibilidad: Indicadores de sostenibilidad KPI y estándares de métrica de sostenibilidad.	a) Se ha descrito el concepto de sostenibilidad, estableciendo los marcos internacionales asociados al desarrollo sostenible. b) Se han identificado los asuntos ambientales, sociales y de gobernanza que influyen en el desarrollo sostenible de las organizaciones empresariales. c) Se han relacionado los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) con su importancia para la consecución de la Agenda 2030. d) Se ha analizado la importancia de identificar los aspectos ASG más relevantes para los grupos de interés de las organizaciones relacionándolos con los riesgos y oportunidades que suponen para la propia organización. e) Se han identificado los principales estándares de métricas para la evaluación del desempeño en sostenibilidad y su papel en la rendición de cuentas que marca la legislación vigente y las futuras regulaciones en desarrollo. f) Se ha descrito la inversión socialmente responsable y el papel de los analistas, inversores, agencias e índices de sostenibilidad en el fomento de la sostenibilidad.



Observaciones:

La primera unidad de trabajo, de carácter introductorio, tiene como objetivo general comprender el enfoque del módulo y los pilares fundamentales de la sostenibilidad (ambiental, social, económico y tecnológico) y como objetivos específicos los siguientes:

- Conceptualizar y contextualizar la idea de desarrollo sostenible, sus diferentes enfoques y sus objetivos en el marco de la agenda 2030
- Introducir los conceptos de Inversión socialmente responsable ISR y criterios ASG (Ambiental, Social y de Gobernanza)
- Conocer la importancia del desarrollo sostenible en las organizaciones empresariales haciendo hincapié en las demandas de sostenibilidad, la responsabilidad social corporativa, los grupos de interés, y los riesgos y oportunidades.
- Entender la evaluación del desempeño en sostenibilidad mediante Indicadores de sostenibilidad KPI y estándares de métrica de sostenibilidad.

Se considera adecuado, necesario y coherente analizar de forma crítica la importancia y evolución de la sostenibilidad introduciendo algunas ideas principales:

- En primer lugar, profundizar *sin prejuicios* en el concepto de sostenibilidad teniendo como referencia la definición de la FAO (1988) que literalmente dice: *“El desarrollo sostenible es la gestión y conservación de la base de recursos naturales y la orientación del cambio tecnológico e institucional de tal manera que se garantice el logro y la satisfacción continua de las necesidades humanas para las generaciones presentes y futuras. Este desarrollo sostenible (en los sectores agrícola, forestal y pesquero) conserva la tierra, el agua, los recursos fitogenéticos y zoogenéticos, es ambientalmente no degradante, técnicamente apropiado, económicamente viable y socialmente aceptable”*. En consecuencia, esta definición se condiciona a cuatro atributos (ambiental, social, técnico y económico) vinculados a cuatro adjetivos (limpio, justo, viable y rentable) matizando que, lo “tecnológicamente apropiado” es un pilar fundamental del concepto y que, infelizmente, se obvia con demasiada frecuencia. Es más, para que una determinada acción pueda ser aceptada por la sociedad ha de ser necesariamente viable desde el punto de vista técnico pues las denominadas “eco- tecnologías” son simultáneamente eco-lógicas (limpias) y eco-nómicas (rentables)
- En segundo lugar, enfatizar el *enfoque multivariado y simultáneo* del concepto. Esto implica entender que *no se sustenta lo que no se sostiene*, y, en consecuencia, la sostenibilidad no se debe fragmentar en partes (como habitualmente se acostumbra) para ser analizadas por separado. En este sentido deberemos desterrar tal idea, porque para *pensar en sostenibilidad* es imprescindible que se den juntas y simultáneamente las cuatro condiciones del concepto. En otras palabras, el manido discurso de *sostenibilidad social, sostenibilidad económica y sostenibilidad de gobernanza*, en sí mismo es *insostenible*.
- En tercer lugar, incidir también en el *dinamismo del concepto*, en la medida que implica “desarrollo” y, necesariamente, debe evolucionar con el tiempo.

UT 2- LOS RETOS SOCIOAMBIENTALES ACTUALES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A.2. Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos (15%)

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
t, u	r

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
- Retos ambientales: Cambio climático, energía, agua, residuos, recursos naturales y pérdida de biodiversidad, destrucción de los ecosistemas, deforestación, etc. - Retos sociales: Retos asociados a la desigualdad, retos demográficos y retos de salud, educación y alimentación - Impacto de los retos socioambientales y medidas para minimizar el impacto: Las alianzas de sostenibilidad	a) Se han identificado los principales retos ambientales y sociales. b) Se han relacionado los retos ambientales y sociales con el desarrollo de la actividad económica. c) Se ha analizado el efecto de los impactos ambientales y sociales sobre las personas y los sectores productivos. d) Se han identificado las medidas y acciones encaminadas a minimizar los impactos ambientales y sociales. e) Se ha analizado la importancia de establecer alianzas y trabajar de manera transversal y coordinada para abordar con éxito los retos ambientales y sociales.
Observaciones: La segunda unidad de trabajo tiene como objetivo comprender de qué forma los principales desafíos medioambientales y sociales afectan al planeta, a las personas y a los sectores productivos, para proponer acciones individuales y colectivas que contribuyan a su solución desde una mirada profesional y cotidiana. Desde el punto de vista metodológico se propone: - Una sesión explicativa introductoria por parte del profesor - La elaboración de trabajos de investigación (individuales y tutorados) de cada uno de los asuntos más relevantes para ser presentados en el aula que serán objeto de evaluación mediante rúbrica - La exploración de la dimensión de los problemas abordados mediante la herramienta worldmapper.org - El cálculo de la huella ecológica personal del alumnado	

UT 3. LA SOSTENIBILIDAD EN EL DESEMPEÑO PROFESIONAL Y PERSONAL	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A.3. Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios (15%)	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
ñ, o, p, s, t, u	q, r
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
- Marcos para la sostenibilidad empresarial : ODS relevantes para la actividad profesional , los Diez Principios del Pacto Mundial , Oportunidades y riesgos asociados a los ODS - Las empresas comprometidas con la sostenibilidad : Auditorías, comisiones y plan de sostenibilidad - Certificaciones de sostenibilidad : Sistemas de gestión ambiental , etiquetado ecológico ,	a) Se han identificado los ODS más relevantes para la actividad profesional que realiza. b) Se han analizado los riesgos y oportunidades que representan los ODS. c) Se han identificado las acciones necesarias para atender algunos de los retos ambientales y sociales desde la actividad profesional y el entorno personal.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

sostenibilidad y contribución empresarial a los ODS, Sistemas de gestión de la responsabilidad social - Estrategias y acciones para la sostenibilidad : Residuo cero y consumo responsable	
Observaciones: La sostenibilidad en el desempeño profesional y personal se refiere a la capacidad de los individuos y organizaciones para integrar principios de sostenibilidad en sus actividades diarias y decisiones. Esto implica no solo la adopción de prácticas sostenibles, sino también la reflexión y adaptación a los retos ambientales, sociales y tecnológicos que enfrentan. Esta unidad de trabajo tiene como objetivo general describir: - Los marcos para la sostenibilidad empresarial incluyendo los ODS , los principios del pacto mundial, y sus oportunidades y riesgos - Las herramientas que se emplean en las empresas comprometidas con la sostenibilidad (auditorías, planes y certificaciones) - Las estrategias individuales y grupales para mejorar la sostenibilidad empresarial	

UT4. ACTIVIDADES PRODUCTOS Y SERVICIOS SOSTENIBLES	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A.4. Propone productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular (15%). R.A.5. Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente (15%)	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
l, n, t, u	f, n, r,
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
- La economía sostenible : economía verde y circular - El ciclo de vida : Análisis del ciclo de vida e indicadores medioambientales - Aplicación de principios de ecodiseño : Estrategias, Beneficios y Barreras - Producción sostenible: Estrategias de producción sostenible y ejemplos. Productos y servicios, ejemplos. El transporte y la movilidad sostenible - La taxonomía sostenible: Las taxonomías verde y social - Turismo, hostelería y restauración sostenibles: Principios y estrategias - Actividades administrativas y comerciales sostenibles: Principios y estrategias - La sostenibilidad en la atención a las personas y la comunidad: Principios y estrategias	a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual. b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular. c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción. d) Se han aplicado principios de ecodiseño. e) Se ha analizado el ciclo de vida del producto. f) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados. g) Se han aplicado estrategias sostenibles. h) Se ha aplicado la normativa ambiental.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

- Sanidad sostenible: Principios y estrategias	
Observaciones: Esta unidad de trabajo tiene como objetivo comprender cómo los modelos de producción y consumo actuales impactan en el planeta y descubrir alternativas sostenibles basadas en la economía circular, el ecodiseño y el análisis del ciclo de vida de los productos. Al igual que en la UT2 se propone, desde el punto de vista metodológico se propone: - Una sesión explicativa introductoria por parte del profesor al objeto de introducir ejemplos exitosos de producción sostenible (incluyendo videos) - La elaboración de trabajos de investigación (individuales y tutorados) de cada uno de los asuntos más relevantes para ser presentados en el aula que serán objeto de evaluación mediante rúbrica	

UT5. EL PLAN DE SOSTENIBILIDAD	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A.6. Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición (25%)	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
ñ, o, p, s, v, w	q
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
- Fases de elaboración del plan - El análisis de la materialidad: grupos de interés de la empresa y aspectos ASG materiales - La gestión de los aspectos ASG: Priorización de temas, identificación de objetivos/metás, establecimiento de estrategias y acciones - Medición de la sostenibilidad empresarial: - Comunicación de la medición, revisión y mejora continua	a) Se han identificado los principales grupos de interés de la empresa. b) Se han analizado los aspectos ASG materiales, las expectativas de los grupos de interés y la importancia de los aspectos ASG en relación con los objetivos empresariales. c) Se han definido acciones encaminadas a minimizar los impactos negativos y aprovechar las oportunidades que plantean los principales aspectos ASG identificados. d) Se han determinado las métricas de evaluación del desempeño de la empresa de acuerdo con los estándares de sostenibilidad más ampliamente utilizados. e) Se ha elaborado un informe de sostenibilidad con el plan y los indicadores propuestos.
Observaciones: Cualquier empresa que quiera ser sostenible y contribuir con los ODS, debe empezar, antes de dar ningún paso, por hacerse un diagnóstico identificando riesgos y oportunidades . Se trata de tomar una primera foto con los puntos de impacto negativo, para, a partir de ella, virar hacia el impacto positivo . Definir e implementar un plan de sostenibilidad es la manera en que una organización se compromete de manera realista a convertirse en una empresa sostenible para garantizar que su impacto sea positivo en las dimensiones principales. El Plan de Sostenibilidad es la hoja de ruta que determina la estrategia de una organización en esta materia. Tiene por fin definir los objetivos a corto, medio y largo plazo y las acciones a implementar, articulados en torno a los ejes principales (social, económico, tecnológico y ambiental). Para	



ello se estructura en torno a las líneas de acción principales, con sus plazos de consecución, y sus responsables, lo que permitirá año tras año llevar un seguimiento documentado del avance de la organización. Esto implica tener una actitud proactiva de cara a lograr una mejora continua en la empresa. El objetivo de esta unidad se concreta en el diseño de un plan de sostenibilidad empresarial aplicado a una empresa del entorno y del sector utilizando los estudios de caso y el manual de apoyo que se propone en la plataforma <https://guiadesostenibilidadfp.org/>. Desde el punto de vista metodológico se organiza en varias sesiones de la forma siguiente:

- Comprender el enfoque global del proyecto y elegir un reto alineado con los intereses del equipo. Presentación del reto y del informe que deben desarrollar. Elección del estudio de caso. Reparto de grupos. Análisis del/ los retos elegidos. Búsqueda de información y reflexión grupal. Identificar los problemas y contextualizarlos. Detectar grupos de interés y necesidades.
- Portada e Introducción al reto. Redactar la descripción, justificación y objetivo del plan. Análisis del contexto. Realizar un diagnóstico del problema, identificar grupos de interés y analizar riesgos y oportunidades ASG.
- Propuesta de acciones sostenibles. Definir acciones viables, vinculadas a los ODS, para dar respuesta al reto. Completar el enfoque transversal: personal, proveedores, comunidad...
- Indicadores de evaluación. Identificar indicadores útiles y viables, fuentes de datos y su vinculación con estándares.
- Conclusiones y Anexos (Opcional): diseño de gráficos o DAFO. Extraer aprendizajes, beneficios esperados y posibles mejoras futuras. Elaboración del documento final completo y revisión del informe. Integrar todos los apartados y corregir posibles incoherencias o vacíos.
- Exposición oral por grupos del informe. Retroalimentación docente y del grupo. Comunicar el trabajo realizado, defender las decisiones tomadas y aprender del proceso. Evaluación mediante rúbrica

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

Entendiendo la educación como un **proceso constructivo**, la actitud que mantienen profesor y alumno debe permitir el **aprendizaje significativo**. En consecuencia, **el alumno debe ser motor de su propio proceso de aprendizaje ejerciendo el profesor el papel de guía** al poner en contacto los conocimientos y las experiencias previas del alumno con los nuevos conocimientos. Por esta razón, se adoptará una **metodología activa con un enfoque globalizador** (atendiendo a aspectos como clima de participación e integración del alumnado en el proceso de aprendizaje) recogiendo los contenidos en propuestas concretas enmarcadas en un determinado contexto, favoreciendo así su asociación y su integración.

A mi entender, todo planteamiento metodológico para la Formación Profesional específica y de especialización, debe estar orientado a favorecer la integración de conocimientos/contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, así como el desarrollo de las capacidades de autoaprendizaje y trabajo en equipo. La metodología didáctica debe adaptarse no sólo a las *peculiaridades colectivas del grupo-clase*, sino también a las *singularidades individuales* de cada alumno/a de acuerdo con el principio de desarrollo de la actividad educativa relativo a la formación personalizada. Dicha metodología estará fundamentada en los siguientes principios:

- Desarrollar su **autoaprendizaje**.
- Reforzar las **capacidades** directamente vinculadas al perfil profesional.
- Potenciar el **trabajo en equipo**.
- Favorecer la **integración** de la teoría y la práctica (qué es esto, porqué lo tengo que aprender, para qué me sirve, cómo lo tengo que hacer, cómo puedo mejorar).



- **Vincular la formación** en el centro educativo (mediante la asunción de “*roles profesionales*”) con la formación práctica en centros de trabajo.
- **Favorecer la polivalencia** que precisa la evolución de la competencia y los cambios del entorno profesional.
- Facilitar su **adaptación** a las necesidades y disponibilidades del entorno socio-productivo.
- Desarrollar la **iniciativa y autonomía personales** para que puedan emprender (individual y colectivamente) tareas y proyectos de inserción profesional.
- Estimular el **autoconcepto y la autoestima** del alumno para una mejor valoración de sí mismo y de sus capacidades personales y profesionales.

La metodología didáctica que programe y aplique el profesorado en el marco correspondiente (Proyecto curricular de centro, programación didáctica del ciclo formativo y de la programación de aula de su actividad docente) estará orientada a promover en los alumnos/as su **participación activa y responsable** en los procesos de enseñanza-aprendizaje, de forma que se desarrolle su capacidad de autonomía y responsabilidad personal, de creciente importancia en el ámbito profesional. Con este enfoque metodológico el profesorado debe:

- **Evitar** la presentación de soluciones únicas y exclusivas a los problemas o situaciones planteadas, que restan al alumnado la posibilidad del descubrimiento propio.
- **Fomentar** la colaboración de los alumnos en la propuesta de actividades que se programen para trabajar los distintos contenidos, que deben ser desarrollados, a ser posible, de forma deductiva, es decir, *desde lo abstracto a lo concreto, de lo general a lo específico, de lo complejo a lo simple*. De esta forma es posible contribuir a su integración profesional, pues sabrán intervenir activamente en procesos de decisión compartida de forma creativa y positiva, desarrollando un espíritu crítico constructivo y aportando soluciones alternativas.

Al ser el alumnado quien construye su propio aprendizaje, el profesor/a actuará como guía y mediador para facilitar la cimentación de capacidades nuevas sobre la base de las ya adquiridas. Por esta razón y en todo caso, la misión del profesorado, además de fundamentalmente orientarse a facilitar la adquisición de una serie de conocimientos, habilidades cognitivas, destrezas manuales y actitudes relativas a la competencia profesional (a la que el presente currículo está vinculado), también debe asistir al descubrimiento de las capacidades potenciales relacionadas con las ocupaciones implicadas en el perfil profesional, reforzando y motivando la adquisición de nuevos hábitos de trabajo mediante:

- La visión global y coordinada de los procesos de creación de servicios (a los que está vinculada la competencia profesional del título), por medio de la necesaria integración de **conocimientos/contenidos científicos, tecnológicos y organizativos**.
- El progreso en la capacidad para formarse por sí mismos (*buscatelavida.com*), de modo que adquieran una **identidad y madurez profesionales motivadoras de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio** de las cualificaciones.
- El desarrollo de la capacidad para trabajar coordinadamente en equipo, por medio de **actividades de aprendizaje realizadas en grupo**, de forma puedan:
 - Mantener relaciones fluidas con sus compañeros
 - Colaborar en la consecución de los objetivos de grupo respetando el trabajo de los demás,
 - Participar en la organización y desarrollo de tareas colectivas
 - Cooperar en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros respetando las normas y métodos establecidos.

A diferencia de los módulos profesionales asociados a unidades o estándares de competencia, las orientaciones pedagógicas del módulo de Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo no figuran en los reales decretos por los que se establecen los distintos títulos de grado medio y superior. Tampoco se han fijado en el RD 659/2023 por el que se desarrolla la Ordenación del Sistema de Formación Profesional, por lo que corresponde al profesorado del módulo determinar las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permitan alcanzar los resultados de aprendizaje.



Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desarrollo del conocimiento y competencias básicas en economía verde, sostenibilidad e impacto ambiental de la actividad, así como las condiciones en que las exigencias de la transición ecológica modifican los procesos productivos del sector correspondiente. Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplicarán en todas las áreas y departamentos de pequeñas, medianas y grandes empresas de cualquier sector de actividad. En consecuencia, las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que se utilizarán en el módulo de **Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo** versarán sobre:

- La identificación de los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza relativos a la sostenibilidad.
- El conocimiento de los principales retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad y su relación con el desarrollo de la actividad económica.
- El análisis y la aplicación de los objetivos de desarrollo sostenible en el desempeño profesional y personal.
- La propuesta de productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía verde y circular y la realización de actividades sostenibles en el ámbito personal y profesional, minimizando el impacto de las mismas en el medioambiente.
- El análisis de un plan de sostenibilidad de una empresa del sector.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

La base metodológica del módulo tiene una orientación fundamentalmente **práctica y participativa**, orientada no tanto a la adquisición teórica de conocimientos como a su puesta en práctica. En consecuencia, se utilizará una **metodología activa, flexible, experiencial y participativa**, implicando al alumnado ya que no es un mero receptor de enseñanza, sino que es un sujeto activo del proceso de enseñanza y aprendizaje. Esta metodología pretende conseguir el **aprendizaje significativo** del alumnado, conectando el aprendizaje con la realidad del entorno empresarial y fomenta la reflexión crítica del alumnado. Por ello será conveniente:

- Tomar decisiones previas al qué y para qué enseñar. El profesor debe actuar como guía y mediador para facilitar el aprendizaje, teniendo en cuenta las características de los aprendizajes cognitivo y social. Además de analizar críticamente su propia intervención educativa y obrar en consecuencia.
- Obtener información de los conocimientos previos que poseen los alumnos sobre la unidad didáctica que se comienza a trabajar. Emplear actividades y situaciones próximas al entorno del alumno
- Estimular la enseñanza activa y reflexiva. Propiciar situaciones que exijan análisis previo, toma de decisiones y cambio de estrategias. Experimentar, inducir, deducir e investigar.
- Proponer actividades para que el alumno reflexione sobre lo realizado y elabore conclusiones con respecto a lo aprendido.
- Trabajar de forma individual, en pequeño grupo y en gran grupo. Estimular la participación activa del alumno en el proceso de enseñanza-aprendizaje, huyendo de la monotonía y de la pasividad.

Todas las tareas de enseñanza-aprendizaje pretenden propiciar la motivación, la iniciativa y el proceso de autoaprendizaje, desarrollando capacidades de comprensión, análisis, relación, búsqueda y manejo de la información y trabajo cooperativo, con el objetivo de alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos para este módulo. Se estructura en dos Fases Metodológicas claramente diferenciadas que permiten al alumnado adquirir una base sólida de conocimientos y ponerla en práctica a través de experiencias significativas:

- **Fase I, de carácter teórico-práctico (UT1 a UT4)**
- **Fase II, de aplicación real mediante el desarrollo de un reto empresarial (UT5)**

La **fase I** (sesiones de carácter teórico-práctico), tiene como finalidad **crear una base común de conocimiento**, despertar el **interés del alumnado** y desarrollar una **mirada crítica ante los retos actuales**. Se trabaja **de forma dinámica y participativa** el marco conceptual de la sostenibilidad desde múltiples dimensiones (ambiental, social, económico, tecnológico, empresarial y profesional). La metodología combina:



- **Exposiciones breves del profesorado**, centradas en ideas clave y acompañadas de material visual atractivo y cercano al contexto del alumnado.
- **Actividades de reflexión y puesta en común**, que permiten aplicar lo aprendido a situaciones reales del entorno personal, profesional o comunitario.
- **Visualización de vídeos breves y actuales**, conectados con los intereses y experiencias del grupo.
- **Cuestionarios interactivos**, para reforzar conceptos de forma lúdica y fomentar la participación.
- **Análisis de ejemplos reales**, que introducen progresivamente al alumnado en el lenguaje y los criterios de la sostenibilidad.

El material didáctico en esta fase consistirá básicamente en apuntes proporcionados por el docente que pueden complementarse con todo tipo de recursos audiovisuales disponibles en la plataforma <https://guiadesostenibilidadfp.org>. Aunque la temporalización podría variar según su desarrollo, la secuencia de las aulas teóricas se plantea de la forma siguiente:

- Cada unidad didáctica se inicia con una imagen motivadora y los contenidos a tratar en la misma mediante un sumario de contenidos y retos profesionales, planteamiento de los objetivos y resultados de aprendizaje asociados así como los criterios de evaluación.
- La introducción a los contenidos se organiza en un esquema o mapa mental vinculado a una situación de partida preferiblemente relativa a ejemplos de la vida real. Será el eje vertebrador de la exposición, ya que se va haciendo alusión a la situación a lo largo de la propia unidad y se resuelve al final de la misma.
- La explicación de contenidos se intercala con actividades tanto **individuales** como **de grupo o del sector profesional**, que fomenten la expresión de opiniones, inquietudes y aportaciones de los alumnos, buscando en todo momento despertar el interés por la unidad, así como su participación. Se procurará que las actividades sean variadas y servirá para comprobar, comprender y afianzar los contenidos desarrollados además de que muchas de ellas están basadas en la resolución de problemas que se encuentran en la vida cotidiana. Todo ello realizado bajo la supervisión del profesor, que analizará las dificultades y orientará y proporcionará a sus alumnos las ayudas necesarias. Los contenidos se presentan y se exponen con un lenguaje sencillo, preciso y comprensible.
- Al **finalizar cada unidad**, se propondrá a los alumnos la resolución de **retos profesionales** que faciliten la mejor comprensión del tema propuesto (debates, discusiones, aplicaciones prácticas, uso de las TIC, trabajo cooperativo, etc.) y la resolución de un cuestionario de evaluación.

En la fase II (UT5: el plan de sostenibilidad) el alumnado se organiza en equipos para **abordar un reto empresarial basado en un estudio de caso real propio del sector** (facilitado por empresas familiares de Castilla y León y disponibles en la plataforma <https://guiadesostenibilidadfp.org>), sobre el cual el tendrán que elaborar una **Propuesta Sostenible**. La metodología en esta etapa combina:

- **Aprendizaje Basado en Retos (ABR)**: El alumnado se enfrenta a situaciones reales propuestas por empresas familiares de Castilla y León a través de estudios de caso. Deberán analizar un reto ambiental, social o de gobernanza y proponer soluciones viables y alineadas con los ODS, aplicando lo aprendido a lo largo del módulo.
- **Trabajo cooperativo y tutorizado**. Durante varias sesiones, el alumnado trabaja en equipo elaborando un **informe de sostenibilidad guiado** por una plantilla clara y accesible. El profesorado actúa como tutor del proceso, orientando, resolviendo dudas y facilitando el avance de los grupos.
- **Elaboración y exposición oral del informe final**: Las últimas sesiones se destinan a la presentación del trabajo realizado, tanto por escrito como oralmente, permitiendo reforzar competencias comunicativas y argumentativas.
- **Evaluación integral y formativa**: La evaluación se realiza a través de rúbricas que valoran tanto el contenido como el proceso de trabajo, la calidad del informe, la participación individual y la presentación oral.



4.3. Metodología a través de las TICs

Las **Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC)** deben ser integradas en el currículo tal y como se recoge en la Ley Orgánica de Educación (LOE) de 2006, al hablar de las competencias básicas (Competencias para el Tratamiento de la Información y Competencia Digital). Además, las programaciones didácticas, al menos, incluirán las estrategias de incorporación de las tecnologías de la información y la comunicación en el trabajo de aula. En este sentido, serán manejadas al objeto de hacer más atractivos los contenidos, facilitar el aprendizaje y contribuir a la consecución de los objetivos planteados. En términos generales, en este módulo serán usadas básicamente como:

- **Un recurso de apoyo didáctico** para el profesor y el alumnado (por ejemplo, en las aulas expositivas mediante presentaciones de PowerPoint / Prezzi con pizarra electrónica, audiovisuales, etc.)
- **Una herramienta de intercambio de información con el alumnado fomentando el empleo de la plataforma Teams** mediante la creación de *equipos de trabajo* en los cuales poder compartir materiales y recursos didácticos diversos (apuntes, presentaciones de aula y textos, audiovisuales complementarios, recomendación de páginas web, etc.) así como fomentar el uso del correo electrónico (e incluso la misma plataforma) para el desarrollo de otras tareas, favoreciendo de este modo la resolución de cuestiones y dudas.

Algunos ejemplos de la aplicación de las TIC's en este módulo son:

- El uso de las aplicaciones facilitadas por la Consejería de Educación (correo @educa.jcyl.es y Teams, principalmente) y Google Drive para compartir contenidos relacionados con el módulo y las actividades a realizar por parte del alumnado.
- La comunicación unipersonal y trabajo colaborativo en redes, a través de internet, correos, blogs, nube, etc.
- El empleo de procesadores de texto, hojas de cálculo y bases de datos en el intercambio de información teórico-práctica con el alumnado.
- La utilización de programas específicos para la gestión de inventarios y control de stocks
- La presentación de contenidos audiovisuales a través de aplicaciones como PowerPoint y la plataforma YouTube.

No obstante, y sin menoscabo de propiciar que el alumnado adquiera (la tan necesaria en nuestros días) **competencia digital** (buscar, obtener, procesar, comunicar información y transformarla en conocimiento), *en el caso de trabajar con adolescentes ésta deberá ser justamente dosificada*, en la medida que se trabaja con personas muchas veces obsesionadas con el manejo de ordenadores y móviles (con multitud de aplicaciones) y escasamente preocupadas con la *organización racional de sus ideas* (capacidad de comparar, discernir, razonar, deducir, organizarse y sintetizar mediante esquemas los conocimientos adquiridos). Siendo el caso, y por prudencia, en este módulo será priorizado el *“saludable ejercicio del pensar”* mediante los *instrumentos de siempre* (lápiz, goma de borrar y papel, pinturas de colores inclusive) para que puedan reflejar mejor su propia creatividad de aprendizaje.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado, los recursos didácticos de la plataforma <https://guiadesostenibilidadfp.org> y se tendrá como guías del alumno recomendadas, las siguientes publicaciones:

TÍTULO	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
AUTOR / ES	Belén Labián Fernández-Pacheco-María de Gracia Peña Ruiz-María del Rosario Tercero Cotillas
EDITORIAL	Síntesis
ISBN	9788413573526
TÍTULO	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
AUTOR / ES	Dirección de Sostenibilidad de Naturgy y Fundación Naturgy
EDITORIAL	Fundación Naturgy

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

ISBN	https://www.fundacionnaturgy.org/publicacion/modulo-profesional-de-sostenibilidad-aplicada-al-sector-productivo/
TÍTULO	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
AUTOR / ES	Pedro Antonio Tiscar Oliver
EDITORIAL	Paraninfo
ISBN	9788428369183

TÍTULO	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
AUTOR / ES	Juan Jesús García Navarro, Antonio Navarro Álvarez Sánchez
EDITORIAL	Editex
ISBN	9788411349345

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. Pantalla digital. Software de aplicación.
Taller de cocina y office	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Tirador de cerveza. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias solicitadas por el profesor.
- Uniforme completo: gorro de seta blanco, chaquetilla blanca cruzada de manga larga, pantalón negro, delantal de peto, zapatos de cocinero, un paño.
- Utillaje: Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, funda de cuchillos.



6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
Primera evaluación	UT1: EL DESARROLLO SOSTENIBLE Y LA SOSTENIBILIDAD EN LAS ORGANIZACIONES EMPRESARIALES	5
	UT2: LOS RETOS SOCIOAMBIENTALES ACTUALES	5
Segunda evaluación	UT3: LA SOSTENIBILIDAD EN EL DESEMPEÑO PROFESIONAL Y PERSONAL	4
	UT4: ACTIVIDADES PRODUCTOS Y SERVICIOS SOSTENIBLES	6
Tercera evaluación	UT5: EL PLAN DE SOSTENIBILIDAD	10

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

La evaluación del alumnado de los ciclos de formación profesional superior tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitiendo orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas por medio de módulos profesionales. El alumnado matriculado en un centro tendrá derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias. El alumnado sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrá repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.

7.1. EVALUACIÓN INICIAL

La evaluación Inicial o diagnóstica, se realizará al comienzo del curso durante el mes de Septiembre. Es *orientativa para el docente* (resultado no vinculante para nota), de carácter cualitativo y tiene como finalidad proporcionar información sobre el grado de conocimientos previos del alumnado en relación a los aspectos más relevantes del módulo. Ello objetiva la toma de decisiones sobre cuales necesitan mayor/menor desarrollo, es decir, adaptar las explicaciones al nivel medio del grupo, identificando además al alumnado al que le resulte difícil seguir el ritmo (por ser excesivo, o por aburrirse al conocerlo previamente). La evaluación inicial debe tener además una función motivadora, en la medida en que ayuda a conocer las posibilidades que ofrecen los nuevos aprendizajes.

Al tratarse de un módulo de formación profesional de grado superior, no procede.

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

Primer curso:
Todos los módulos de primer curso en un año académico tienen tres evaluaciones trimestrales, y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (<i>ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León</i>)
La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre



La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de marzo

La tercera evaluación trimestral coincidirá con la primera evaluación final, y PRIMERA CONVOCATORIA en primer curso, que será en el mes de JUNIO.

La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de JUNIO.

En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas (técnicas y transversales) y se aplicará el % correspondiente a cada resultado de aprendizaje señalado en el apartado 3. Para calificar al alumno durante la evaluación trimestral (competencias estratégicas), utilizaremos **instrumentos de evaluación** como:

Competencias técnicas (Contenidos y procedimientos)

- **Pruebas teóricas (Contenidos):** Se realizarán pruebas teóricas de conocimientos basadas en los contenidos del currículo. A lo largo del curso se deben realizar exámenes parciales (al menos uno por unidad de trabajo). Las pruebas consistirán en preguntas cortas (tipo test) y resolución de supuestos prácticos (cuando proceda). Los criterios de calificación serán especificados en cada caso. La calificación se realizará mediante una nota (de 1 a 10) siendo necesario obtener un mínimo de 5 para superar el módulo en este apartado. Si las pruebas fueran tipo test la nota se debe calcular con decimales antes de aplicar los criterios de ponderación. En cada evaluación será necesario obtener una calificación igual o superior a 5. Habrá exámenes de recuperación de contenidos teóricos trimestrales, que se realizaran a la mayor brevedad posible (de preferencia en el mismo trimestre) en la fecha fijada por el profesor en consenso con los alumnos. En el caso de realizar más de una prueba (caso de la 1ª y 2ª evaluación que incluye 2 UT), la nota final se calculará como la media aritmética de todas las realizadas (siempre y cuando el alumno haya tenido calificaciones parciales superiores a 4). Asimismo y, con carácter excepcional, se podrá realizar media con otras pruebas teóricas cuando se obtenga una calificación igual o superior a 4.
- **Trabajos de investigación, presentaciones y/o desarrollo de casos prácticos (Procedimientos),** ligados a los distintos criterios de evaluación que posee cada unidad de trabajo. Serán trabajos de investigación sobre los contenidos teóricos desarrollados en el módulo. Se realizará una ficha de seguimiento (tipo rúbrica) para la calificación de cada una de los supuestos realizados en cada trimestre, así como para las exposiciones de aula. Faltas injustificadas en fechas coincidentes con la realización de los ejercicios en el aula, se considera la práctica no realizada y se puntúa con 0. En este apartado, la nota final será calculada como la media aritmética de todos los ítems realizados, siendo necesario obtener un mínimo de 5 para poder superar el módulo.

Competencias transversales (Observación diaria). Aspectos como la asistencia a clase, la actitud, participación y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que quedará reflejado en las notas. Por esta razón se realizará un seguimiento del desarrollo de las actividades diarias y grado de cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión mediante una ficha individual de registro cualitativo en la cual se harán constar incidencias y los aspectos más relevantes (positivos y negativos) relacionados con las competencias transversales, así como la gravedad de los mismos (leves o graves⁷), apercibiendo cuando fuera necesario. Para calificar este apartado se calculará la suma de aspectos positivos y negativos en cada caso y en función de ello se establecerá una escala de puntuación objetiva (de 0 a 10), otorgando el máximo valor (10) al alumno/a que haya registrado el mayor número de incidencias positivas y ausencia total de faltas negativas y, por el contrario, el valor 0 a aquel que haya registrado el mayor número de faltas negativas o fuera reincidente (tres faltas leves equivalen a una grave). La puntuación obtenida será calculada con decimales. Serán tenidos en cuenta los siguientes aspectos:

⁷ Faltas graves o muy graves implican la expulsión del aula y un parte de incidencias. En caso de incumplimiento leve será apercibido (advertido formalmente de la incorrección) y su reiteración (3 advertencias) considerada falta grave.



- Faltas de asistencia y puntualidad: Faltas injustificadas se consideran graves y serán penalizadas con pérdida de evaluación continua. Además, en el caso de coincidir con el desarrollo de una práctica en el aula, la calificación de la misma será 0. Se considera falta de puntualidad o retraso la entrada en el aula en un tiempo inferior a 10 minutos y se caracteriza como leve (3 retrasos equivalen a una falta injustificada) e igualmente deberán ser respetados los horarios de salida (finalizar las actividades en el tiempo establecido).
- Participación en el aula, actitud y comportamiento: Se consideran actitudes puntuables positivamente la intervención activa en el aula, la colaboración con el docente para mantener un buen clima de trabajo y la autonomía. Por el contrario, faltas reiteradas de atención y respeto (al profesor o a los compañeros) serán puntuadas negativamente y, en función de la gravedad, se acompañarán (si procede) de la expulsión del aula con el correspondiente informe de incidencias.
- Compostura y educación: Está prohibido sentarse en las mesas de trabajo, apoyarse en ellas, el uso del teléfono móvil y comer durante el desarrollo de las actividades (sin permiso del docente). Tampoco se permitirán ademanes bruscos (gritos, voces altas, malos gestos, empujones, etc.) o palabras ofensivas.
- Otros factores de observación diaria: Serán valorados positivamente el interés del alumno, su creatividad (originalidad) afán de superación y búsqueda de la excelencia, capacidad de interrelación, organización e improvisación aportando soluciones ante situaciones adversas, atención, cooperación y trabajo en equipo, disponibilidad e implicación.

Aprendizaje en empresa

- Para el 2º y 3º trimestre, se realizará en consenso con la empresa una ficha de seguimiento individual y la calificación del alumno se expresará con una nota de 1 a 10 (sin decimales)

Calificación trimestral

- Se realizará una ficha de seguimiento de calificaciones en hoja de cálculo para anotar las puntuaciones obtenidas en cada uno de los ítems anteriormente especificados (con decimales cuando proceda). La calificación trimestral es acumulativa y se obtiene multiplicando la obtenida en cada caso por su correspondiente coeficiente de ponderación, siendo la nota final el equivalente a la sumatoria de todos los ítems. Cuando la puntuación obtenida sea un número con decimales, el profesor redondeará al número entero superior (si la cifra decimal es >5) o inferior (<5) siendo necesario tener una calificación mínima de 5 para superar satisfactoriamente el módulo. La evaluación trimestral de los alumnos se registrará por los instrumentos y criterios de evaluación que se presentan a continuación:

Los criterios de calificación serán los siguientes:

EVALUACIÓN	UT	%	PRUEBAS TEÓRICAS (%)	TRABAJOS (%)	ACTITUD Y PARTICIPACIÓN (%)
Primera	1	15%	50%	35%	15%
	2	15%	50%	35%	15%
Segunda	3	15%	50%	35%	15%
	4	30%	50%	35%	15%
Tercera	5	25%	50%	35%	15%
TOTAL		100%			

- La nota de cada evaluación será un número entero del 1 al 10. Para la superación de cada una de las evaluaciones trimestrales del módulo es necesario tener un mínimo de 5. La nota en cada uno de los apartados deberá ser igual o superior a cuatro con cinco puntos (4,5) para poder proceder a la obtención de la nota total en cada evaluación, en caso contrario, dicha evaluación no se considerará superada, y la nota que aparecerá en el boletín será aquella que impida calcular la nota media para la evaluación. Cuando la puntuación obtenida sea un número con decimales, el profesor redondeará al



número entero superior (si la cifra decimal es >5) o inferior (<5) después de aplicar los criterios de ponderación.

- El cálculo de la **calificación final** a principios del mes de JUNIO se obtendrá tras el cálculo de cada uno de los % asociados a cada RA de cada evaluación. Se considera aprobado si la nota media es igual o superior a 5.
- El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará a partir de 4,5 puntos. Cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.
- **Observaciones:**

- Los exámenes se realizarán en una fecha previamente establecida. Aquellos alumnos que no se presenten a un examen parcial deberán realizar la recuperación en el examen trimestral. Si no se realiza el trimestral, irán a examen final.
- Excepcionalmente, para aquellos alumnos que no hayan podido presentarse por causa justificable documentalmente, se realizará una prueba escrita en otra fecha.
- El alumno que, en las pruebas realizadas a lo largo del curso, sea pillado copiando, independientemente del método usado para copiar, tendrá que examinarse de todo el temario en la convocatoria final ordinaria o extraordinaria de junio.

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de **30 horas**, por lo tanto el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es del 20%:

6	FALTAS

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles (marcados con un asterisco en el apartado 3). La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que el profesor considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación, así mismo, realizará las siguientes pruebas utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación
Examen de contenidos	60%
Trabajos realizados durante el cursos y plan de sostenibilidad	40%
TOTAL	100%

La **calificación final** se obtendrá de realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.



El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.

7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso, así como el cuaderno personal cumplimentado.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Examen de contenidos	60%
Trabajos realizados durante el cursos y plan de sostenibilidad	40%
Total	100%

La **calificación final** se obtendrá de realizar la suma de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará de la siguiente forma: cuando la parte decimal sea igual o superior a 5, el redondeo se hará por exceso, en caso contrario, se realizará por defecto.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales están desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

1. El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
2. Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
3. Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR:

ALUMNOS DE 2º CURSO CON MÓDULO DE 1º CURSO SUSPENSO	No hay ninguno con esta materia pendiente, por lo que durante este curso no procede plan de recuperación.



8.11. MÓDULO OPTATIVO II TENDENCIA Y EXPERIMENTACIÓN CULINARIA

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	CL 2403
	Módulo Profesional	Tendencia y experimentación culinaria
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo HOT04S
	Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina
	Grado y Nivel	Superior
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	Ana Morales Palos
Distribución horaria	Curso	2º
	Horas totales	54
	Horas semanales	3
Tipología de módulo	Asociado a las UC	
	Transversal	No
Síntesis del módulo	Este módulo profesional tiene como objetivo conocer nuevas tendencias en el área de cocina-obra, poniéndolas en práctica y aplicándolas en la oferta gastronómica diseñada en el establecimiento hostelero.	

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según la ORDEN EDU/411/2025, de 15 de abril, por la que se concreta la optatividad en las enseñanzas de grado D, niveles 2 y 3 del Sistema de Formación

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

Profesional y se establece el procedimiento de oferta y autorización de complementos de formación de los grados D y E, niveles 2 y 3 del Sistema de Formación Profesional, en la Comunidad de Castilla y León., son:

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A.1 Diseña y elabora tapas, pincho, aperitivos y otros productos de cocina en miniatura seleccionando y aplicando técnicas culinarias tradicionales y avanzadas.	0	100%
R.A.2 Ejecuta métodos creativos en el diseño de elaboraciones dulces y saladas para la creación de una oferta gastronómica.	0	100%
R.A.3 Realiza análisis sensoriales de las cualidades organolépticas de materias primas y productos elaborados.	0	100%
R.A.4 Desarrolla elaboraciones teniendo en cuenta las nuevas tendencias en el área de cocina	0	100%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO

UT 1. PROCESO PRODUCTIVO Y ORGANIZACIÓN PARA LAS ELABORACIONES DE TAPAS, PINCHOS Y APERITIVOS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A.1 Diseña y elabora tapas, pincho, aperitivos y otros productos de cocina en miniatura seleccionando y aplicando técnicas culinarias tradicionales y avanzadas.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
c, d, e, i, j, k, m, o, p, q, r, s,	b, c, d, e, f, h, i, j, l, n, ñ, o, p, q,
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
A. Cocina en miniatura: - Conceptos y tipos de elaboraciones. B. Tapas, pinchos y aperitivos en restaurantes. - Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones. C. Documentación asociada a los procesos productivos en elaboraciones de cocina en miniatura. - Descripción e interpretación. D. Nuevas tecnologías, técnicas culinarias avanzadas y técnicas de decoración aplicadas a tapas. E. Tapas tradicionales y avanzadas.	a) Se han diseñado tapas, pinchos, aperitivos y otras elaboraciones de cocina en miniatura creando la documentación asociada al proceso productivo. b) Se han ejecutado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de tapas, pinchos, aperitivos y cocina en miniatura. c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias tradicionales y avanzadas en los distintos ámbitos del proceso productivo de tapas, pinchos, aperitivos y cocina en miniatura. d) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final durante el proceso productivo. d) Se ha realizado el acabado para su presentación de diferentes tapas, pinchos, aperitivos y otras elaboraciones de cocina en miniatura.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

UT 2. MÉTODOS CREATIVOS EN EL DISEÑO DE ELABORACIONES CULINARIAS DULCES Y SALADAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A.2 Ejecuta métodos creativos en el diseño de elaboraciones dulces y saladas para la creación de una oferta gastronómica.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
c, d, e, i, j, k, m, o, p, q, r, s,	b, c, d, e, f, h, i, j, l, n, ñ, o, p, q,
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
A. La creatividad en hostelería. B. Los métodos creativos en elaboraciones dulces y saladas: - Inscripción - Adaptación - Influencia de otras culturas - Simbiosis - Deconstrucción - Volver a las raíces gastronómicas - El sexto sentido - Industria alimentaria - La descontextualización de la materia prima - La declinación - Los gustos personales, etc. C. Procesos de diseño, ejecución y presentación de elaboraciones culinarias según la oferta gastronómica.	a) Se ha adquirido el proceso de creación partiendo de una idea inicial de elaboraciones dulces o saladas. b) Se han identificado los métodos creativos durante el diseño de elaboraciones dulces y saladas: inspiración, adaptación, influencias de otras culturas, simbiosis, deconstrucción, volver a las raíces gastronómicas, el sexto sentido, industria alimentaria, la descontextualización de la materia prima, la declinación, el cromatismo, los gustos personales c) Se han diseñado elaboraciones tipo teniendo en cuenta los diferentes métodos creativos según la oferta gastronómica. d) Se han ejecutado elaboraciones tipo teniendo en cuenta los diferentes métodos creativos según la oferta gastronómica e) Se han presentado elaboraciones tipo teniendo en cuenta los diferentes métodos creativos según la oferta gastronómica.

UT 3. ANÁLISIS SENSORIAL DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS ELABORADOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A.3 Realiza análisis sensoriales de las cualidades organolépticas de materias primas y productos elaborados.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
	d
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
A. Análisis sensoriales - Definición - Historia B. Modelo de elección de materias primas y/o producto elaborado. - Individual-personal - Contextual - Sensorial - Socioculturales C. Atributos sensoriales de los alimentos. - La cadena de la percepción sensorial. - Los sentidos y los estímulos percibidos. D. La experiencia gustativa. - Definición - Tipos - Desarrollo E. Food pairing	a) Se ha interiorizado la definición de análisis sensorial y la historia de la misma. b) Se ha elegido correctamente las materias primas y/o producto elaborado según las necesidades del análisis sensorial. c) Se ha implementado correctamente los atributos sensoriales de los alimentos siguiendo la cadena de la percepción sensorial y relacionando los sentidos con los estímulos percibidos. d) Se han realizado y guiado experiencias gustativas de materias primas y/o productos elaborados. e) Se han ejecutado experiencias gustativas según el tipo de análisis sensorial. f) Se ha aplicado de manera óptima el food pairing en elaboraciones tipo y análisis sensoriales.



UT 4. NUEVAS TENDENCIAS EN EL ÁREA DE COCINA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

R.A.4 Desarrolla elaboraciones teniendo en cuenta las nuevas tendencias en el área de cocina

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
c, d, e, i, j, k, m, o, p, q, r, s,	b, c, d, e, f, h, i, j, l, n, ñ, o, p, q,
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
A. La fermentación - Definición - Herramientas - Puntos críticos B. Tipos de fermentación - Definición - Características - Ejemplos C. Ahumados - Definición - Características - Ejemplos D. Encurtidos - Definición - Características - Ejemplos E. Salazones - Definición - Características - Ejemplos F. Deshidratación - Definición - Características - Ejemplos G. El vacío como técnica culinaria. - Características - Proceso - Aplicación en elaboraciones H. Aires - Identificación - Usos - Procesos de ejecución I. Espumas - Identificación - Usos - Procesos de ejecución J. Gelificantes - Identificación - Usos - Procesos de ejecución K. Espesantes - Identificación - Usos - Procesos de ejecución	a) Se han definido y clasificado los diferentes tipos de tendencias según el origen. b) Se han diseñado, ejecutado y presentado elaboraciones teniendo como base fermentaciones, salazones, ahumados y ácidos. c) Se han diseñado, ejecutado y presentado elaboraciones utilizando el vacío como técnica gastronómica. d) Se han aplicado nociones básicas de aires, espumas, gelificantes y espesantes en elaboraciones dulces y saladas.



4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

La metodología didáctica que se empleará, en el desarrollo de los contenidos del módulo, se fundamenta en:

a) Teoría constructivista del aprendizaje, por tanto, se han de tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Partir de los conocimientos previos del alumnado para ir relacionándolos con los nuevos contenidos, facilitando el Aprendizaje Significativo, permitiendo la interrelación constante de los contenidos de las unidades de trabajo.
- Favorecer la funcionalidad de los aprendizajes, asegurando que puedan ser utilizados en las circunstancias reales en las que el alumnado los necesite.
- Promover la interacción en el aula como motor del aprendizaje.
- Atender los diferentes ritmos de aprendizaje de los alumnos.

b) El aprendizaje basado en la resolución de problemas (aprendizaje cooperativo y autónomo), en este sentido:

- Se establecerán diferentes planes de trabajo, para desempeñar las funciones y atribuciones del puesto.
- El trabajo en equipo será fundamental para la resolución de las situaciones problema-establecidas.

c) El enfoque socioafectivo que implica aprender en grupo desde la experiencia y la vivencia personal y colectiva. Partiendo de estos principios metodológicos las actividades a realizar a nivel general en cada unidad de trabajo del módulo son:

- Actividades de conocimientos previos. Se realizan al iniciar las unidades de trabajo, utilizadas para situar al docente y al alumnado en el punto de partida.
- Actividades de desarrollo. Incluyen la exposición de contenidos, búsqueda de información etc. y la puesta en práctica de conocimientos adquiridos a través de las prácticas en el aula taller.
- Actividades de síntesis que ayuden a esquematizar las ideas más importantes, realizar síntesis de las fichas de trabajo ayudando a valorar los propios avances del alumno.
- Actividades de evaluación y de autoevaluación que se realizarán al final de cada unidad, grupos de unidades y/o trimestre.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

UNIDAD	LOCALIZACIÓN	METODOLOGÍA
1,2,3,4,	Aula de referencia	Los alumnos en la aplicación Teams pueden visualizar la documentación asociada a la unidad. Explicación del profesor y resolución de dudas. Documentación, investigación y búsqueda de información, puesta en común. Mapa conceptual por parte de los alumnos y exposición / síntesis de la unidad. Elaboración de trabajos o exposiciones individuales o colectivas. Auto evaluación del alumno. Evaluación sumativa



1,2,3,4	Aula taller	Recepción de documentación asociada a la práctica de la semana. Realización de documentación interna asociada por parte del alumno (fichas.....etc.) Agrupamiento de los alumnos para la práctica y limpieza. Explicación del profesor en el aula taller. Pautas para seguir durante el proceso productivo para la adquisición de hábitos propios de la profesión. Actuación del profesor como guía. Planning de trabajo por grupos/ días. Mise en place de la zona de trabajo individual. Realización de actividades de carácter práctico en el aula taller. Recogida individual de su puesto de trabajo y grupal según plantilla. Valoración y cata de las diferentes elaboraciones. Evaluación formativa y sumativa del proceso productivo/resultado. Recogida y cierre de cocina según plantilla.

4.3. Metodología a través de las TICs

Se utilizarán las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) como un recurso didáctico que facilite el aprendizaje de los contenidos del módulo y contribuyan a la consecución de los objetivos planteados, con una metodología activa, participativa, motivadora, colaborativa, autónoma e individualizada, consiguiendo que el alumnado adquiera la competencia digital de buscar, obtener, procesar, comunicar información y transformarla en conocimiento.

- Se utilizarán los **recursos facilitados en la plataforma de Educacyl**: Teams, aula virtual, Forms, One Drive....
- Búsqueda de **información: Internet**
- Elaboración de infografías, presentaciones: **Canva, Genially..**
- Cuestionarios y juegos: **Kahoot, Plickers, Educaplay,...**
- Videos: **YouTube, Netflix, Amazon Prime, ...**
- Pizarra digital
- Proyector.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

TÍTULO	COCINA EN MINIATURA
AUTOR / ES	Pablo Antonio Villoria, José Cesar Muñumel, Fernando Balsa
EDITORIAL	Círculo Rojo
ISBN	978-84-1385-189-1
TÍTULO	COCINA CREATIVA Y DE AUTOR
AUTOR / ES	Myriam Díaz García
EDITORIAL	Paraninfo
ISBN	978-84-283-5950-4



Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	• Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. • Pantalla digital • Mobiliario adaptado para el trabajo en el aula • Aplicaciones informáticas de uso general y específico del ciclo formativo.
Taller de cocina y office	• Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. • Maquinaria de vacío apta para líquidos y botes de conserva. • Material electromecánico: procesador de alimentos, cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc. • Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. • Equipos informáticos de software para el control de stocks y comandas e impresora/ pantalla. • Equipos y medios de seguridad.
Taller de panadería y repostería	• Cámaras de refrigeración y congelación. • Armario de fermentación controlada. • Vitrinas expositores con sistemas de refrigeración e iluminación. • Mesas de trabajo de acero inoxidable. • Mobiliario de acero inoxidable para la guarda de utillaje. • Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras e inyectoras. • Máquina de vacío apta para líquidos y botes de conserva. • Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos. • Cocinas con al menos dos focos de calor. • Temperador de cobertura. • Elaboradora de helados y mantecadora. • Balanzas de precisión y básculas. • Carros porta latas y su correspondiente juego de latas para hornear. • Termómetros, cronómetros, pesa jarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas y otros útiles propios de la profesión. • Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes. • Utensilios para medir: jarras medidoras. • Utensilios para mezclar: lenguas, espátulas. • Utensilios para extender y cortar: espátula y cuchillo de diferentes tamaños.



- Utensilios para escudillar: Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables.
- Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar, salamandra, arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño,
- Fregaderos y lavamanos.
- Batería de cocción.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche con bolígrafos de diferentes colores y cuaderno de trabajo.
- Dispositivo de trabajo con conexión a internet.
- Cuenta y acceso a educacyl
- Fotocopias solicitadas por el profesor.
- Utillaje
 - ✓ Cuchillo cebollero
 - ✓ Puntilla
 - ✓ Pelador económico
 - ✓ Tijeras de pescado
 - ✓ Bayetas
 - ✓ Tiritas
 - ✓ Rotulador permanente
 - ✓ Mangas pasteleras de un solo uso.
 - ✓ Boquillas lisas y rizadas Nº10 y 12
 - ✓ Varilla
 - ✓ Lengua de alta temperatura
 - ✓ Guantes de látex
 - ✓ Funda adaptada para transporte de material
- Uniforme completo
 - ✓ Gorro de seta negro.
 - ✓ Chaquetilla blanca cruzada de manga larga.
 - ✓ Pantalón negro, delantal de peto negro.
 - ✓ Zapatos de cocinero negros.
 - ✓ Dos paños

NORMAS DE USO DE UNIFORME

- ✓ Debajo del uniforme está prohibido portar prendas venidas del exterior (si alguien necesitara llevar una camiseta debajo de la chaquetilla de cocina, ésta será de color blanco y exclusiva para el desarrollo de las actividades)
- ✓ El uniforme debe estar limpio y planchado.
- ✓ El alumno tendrá el uniforme siempre dispuesto durante los períodos lectivos.

El alumno/a que no esté correctamente uniformado se le prohibirá la entrada al aula taller, no podrá realizar la práctica programada y se le pondrán las faltas de asistencia correspondientes

El alumno tendrá siempre dispuesto el material durante los periodos lectivos.



Aquel alumno/a, que no porte su material completo, no se le permitirá la entrada en el aula taller y no podrá realizar la práctica correspondiente y se le pondrán las faltas de asistencia correspondientes.

- El material es de carácter individual e intransferible
- El profesor no se responsabilizará de su pérdida.
- Es responsabilidad de cada alumno cuidar de su material y respetar el material del resto de los compañeros

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

☯ Todos los contenidos, se adaptarán en el **aula taller** a necesidades de coordinación con otros

U.T.	TÍTULO	DURACIÓN	FECHAS INICIO-FIN	HORAS ACUMULADAS	OBSERVACIONES
0	• Presentación del módulo • Evaluación inicial general	3	16/09/25 22/09/25	3	
1	Proceso productivo y organización para las elaboraciones de tapas, pinchos y aperitivos	19	23/09/25 5/10/25	22	
2	Métodos creativos en el diseño de elaboraciones culinarias dulces y saladas.	17	10/10/25 17/12/25	39	
1º Evaluación					
3	Análisis sensorial de materias primas y productos elaborados	9	12/1/26 28/1/26	48	Transversal
4	Nuevas tendencias en el área de cocina	6	2/2/26 11/2/26	54	

módulos y la posibilidad de adquisición de materias prima, actividades extraescolares o complementarias.

☯ Todas las unidades se interrelacionarán en la las sesiones prácticas.

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

7.1. EVALUACIÓN INICIAL

No procede.

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

Primer curso:

Todos los módulos de primer curso en un año académico tienen tres evaluaciones trimestrales, y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (*ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León*)

- La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre
- La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de marzo
- La tercera evaluación trimestral coincidirá con la primera evaluación final, y PRIMERA CONVOCATORIA en primer curso, que será en el mes de JUNIO.
- La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de

CADA UNA DE LAS U. T.			
COMPETENCIAS	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIÓN
		Trabajos	15%
		Actividades en aula de referencia	10 %
		Prueba práctica/ teórico-práctica	30 %
		Prueba escrita	30 %
	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Observación diaria en taller.	15 %
TOTAL			100 %

ACTIVIDADES PARA VALORAR

TRABAJOS:

- Cada una de las Unidades, tendrá asociado uno o varios trabajos con evidencias escritas.
- Cada trabajo o actividad escrita se puntuará del 1 al 10
- La calificación, será la obtenida de la media de la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en cada uno de los trabajos y actividades.
- Todos los trabajos serán de carácter obligatorio y valorados con un mínimo de 5 puntos, para hacer media.
- Es obligatorio respetar las fechas y hora de entrega, en caso contrario no se calificarán.
- Pueden tener carácter grupal o individual
- Todo trabajo de investigación o actividad debe tener una portada, índice y fuentes de consulta (Webgrafía, bibliografía) cuando así lo requiera su naturaleza; en caso contrario no se calificará.
- Los trabajos se incorporarán telemáticamente a la plataforma.
- En el mismo momento que la profesora tenga evidencias de que algún alumno/a no atiende al carácter grupal de dichos trabajos y actividades, niegue su aportación al grupo, obtendrá una calificación final en este apartado de 0.

PRÁCTICA EN EL AULA TALLER

Diariamente en el aula taller, el profesor valorará la sesión mediante escala de 1 a 10, con los siguientes ítems.



ITEMS PRÁCTICA TALLER	PONDERACIÓN
Conocimientos previos para la realización de la práctica.	20 %
Proceso: Realización perfecta de la práctica con destreza.	40 %
Diligencia en el trabajo: Interés, participación.	15 %
Diligencia en la limpieza. Voluntarioso, colaborativo, asertivo.	15 %
Resultado y cata:	10 %

Al finalizar la práctica, se realiza una evaluación formativa donde los alumnos valoran el nivel de adquisición de competencia demostrada en la sesión y el profesor, informa de las posibles mejoras a incorporar en el proceso de aprendizaje.

ACTIVIDADES EN EL AULA DE REFERENCIA

Actividades evaluables: Fichas técnicas, escandallos, realización de pedidos, diagramas, etc
Esquema, resumen, mapa conceptual .. de la unidad.

PRUEBA ESCRITA DE CONOCIMIENTOS

Se realizará una prueba escrita, relativa a cada una de las unidades al final del trimestre, que podrá constar de preguntas cortas, preguntas a desarrollar y preguntas tipo test.

EXAMEN PRÁCTICO

Se realizará una prueba práctica y/o teórico-práctica, al final de cada trimestre, que constará de una o varias pruebas de ejecución de los contenidos prácticos impartidos durante el curso.

1º EVALUACIÓN				EJEMPLO			
	%	NOTA	TOTAL		%	NOTA	TOTAL
U.T.1	50		0	U.T.1	50	10	5
U.T.2	50		0	U.T.2	50	10	5

Para la superación de cada una de las evaluaciones trimestrales del módulo, es necesario tener una calificación de un mínimo de 5, en todos los instrumentos y de un mínimo de 5, en la nota de la ponderación final.

Las notas obtenidas en los diferentes apartados: Se valorará con dos decimales sin redondeo.

Ej. 5,298= 5,29

El redondeo, para la obtención de un número entero, en la nota final, se realizará a partir de $\leq 0,6$ al alza.

Ej. 5,61= 6 Ej. 5,6= 6 Ej. 5,59= 5



Durante la celebración de los exámenes, aquellos alumnos que sean sorprendidos copiando o realizando actividades impropias en este tipo de pruebas, no tendrán ninguna opción de superar la prueba correspondiente y serán calificados con un 0.

No está permitido el uso del teléfono móvil ni smartwatch o similares en las aulas, ya sean de teoría o práctica, excepto cuando el profesor lo apruebe como elemento complementario en las clases (consulta de apuntes, fichas técnicas, páginas web, etc....). En caso de sonar o ser utilizado por el alumno para otros fines no educativos (llamadas telefónicas, conexión a redes sociales, etc.) supondrá una falta actitudinal

CALIFICACIÓN FINAL EN PRIMERA CONVOCATORIA

La calificación final, que figurará en el acta del mes de junio, será numérica, entre uno y diez, sin decimales (art. 19.2 ORDEN EDU/2169/2008).

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: media PONDERADA de las notas finales de cada una de las Unidades de trabajo, con dos decimales y aplicando, una vez calculada dicha media, el método de redondeo (al alza a partir del 0,6).

1º FINAL

	%	NOTA	TOTAL
U.T.1	30		0
U.T.2	30		0
U.T.3	20		0
U.T.4	20		0
			0

EJEMPLO

	%	NOTA	TOTAL
U.T.1	30	10	3
U.T.2	30	10	3
U.T.3	20	10	2
U.T.4	20	10	2
			10

PRUEBAS DE RECUPERACIÓN:

Aquellos alumnos que, habiendo realizado las distintas pruebas en cualquiera de los trimestres, no llegasen a esta nota mínima de 5:

- La parte de contenidos teóricos:

- Se realizará un examen de recuperación de las unidades de trabajo suspensa en la siguiente evaluación, en una fecha que se establezca consensuadamente entre los alumnos y la profesora.
- En el caso de no llegar a una puntuación de 5, los alumnos, podrán presentarse a un examen final teórico en junio (PRIMERA EVALUACIÓN FINAL), para recuperar aquellas unidades que no tengan superadas. De no ser así, el alumno tiene la posibilidad de presentarse a la SEGUNDA EVALUACIÓN FINAL DE PRIMER CURSO.

- **La parte práctica:** En la segunda evaluación, el alumno que tenga suspensa unidades trabajadas en la primera evaluación, realizará prueba de recuperación sobre los contenidos a recuperar.



7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL (JUNIO) CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de 54 horas, por lo tanto, el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es de:

10,8	FALTAS (20%)

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles. La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua realizará las siguientes pruebas, utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica de conocimientos basada en los contenidos del currículo.	40%
Prueba práctica de conocimientos basada en los contenidos del currículo.	40%
Entrega de trabajos y actividades realizadas durante el curso	20%
TOTAL	100%

Será obligatoria la entrega en tiempo y forma, de todos los trabajos y actividades realizadas durante el curso, para poder presentarse a las pruebas teórica y práctica.

La calificación final, que figurará en el acta del mes de junio, será numérica, entre uno y diez, sin decimales (art. 19.2 ORDEN EDU/2169/2008).

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: se calcularán los porcentajes obtenidos de las notas correspondientes a cada parte y se sumarán para obtener una nota final.

El método de redondeo estándar (a partir del 0,60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.

7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: los alumnos serán evaluados de la totalidad de los contenidos del módulo. Así mismo, deberán entregar antes de la realización de las pruebas, la totalidad de las elaboraciones realizadas en los tres trimestres tanto las fichas técnicas como de los trabajos que se hayan realizado a lo largo del curso. Si no se realiza la entrega, no será posible presentarse al examen.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica de conocimientos basada en los contenidos del currículo	40%
Prueba práctica de conocimientos basada en los contenidos del currículo.	40%
Entrega de trabajos y actividades que se hayan realizado durante el curso.	20%
Total	100%



La calificación final se obtendrá de realizar la suma ponderada de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: se calcularán los porcentajes obtenidos de las notas correspondientes a cada parte y se sumarán para obtener una nota final.

El método de redondeo estándar (a partir del 0,60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales está desarrollado en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

- El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
- Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
- Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR:

ALUMNOS DE 2º CURSO CON MÓDULO DE 1º CURSO SUSPENSO	No hay ningún alumno en esta situación, por lo que durante este curso no procede la realización de un plan de recuperación.



8.12. GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	0502
	Módulo Profesional	GASTRONOMIA Y NUTRICION
	Familia Profesional	HOSTELERIA Y TURISMO
	Título	TECNICO SUPERIOR EN DIRECCION DE COCINA
	Grado y Nivel	SUPERIOR
	Modalidad	PRESENCIAL
	Profesor responsable	JOSE CARLOS FERNANDEZ MONTERO
Distribución horaria	Curso	2º
	Horas totales	99
	Horas semanales	3
Tipología de módulo	Asociado a las UC	UC1098_3: Aplicación de los aspectos básicos de la alimentación, de la nutrición y de la dietética en establecimientos y empresas de restauración.
	Transversal	SI
Síntesis del módulo	Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de asesoramiento gastronómico y dietético en establecimientos y empresas de restauración.	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el **Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo**, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas, son:

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.	10%	90%
R.A. 2 Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.	10%	90%
R.A. 3 identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación..	10%	90%
R.A. 4 Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.	10%	90%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1. IDENTIFICACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
RA1- Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial identificando y analizando los componentes de este para definir los productos y servicios que ofrece la empresa.	a)b)c)d)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
Identificación de tendencias gastronómicas: - Historia y evolución de la gastronomía. - Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias. Cocina tradicional, cocina moderna o alta cocina, «nouvelle cuisine» y nueva cocina española. Tendencias actuales.	a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía». b) Se han identificado los hechos más relevantes relacionados con la gastronomía. c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones y autores relacionados con la gastronomía. d) Se han reconocido eventos y distinciones gastronómicas de relevancia. e) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes. Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes gastronómicas actuales.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

UT 2 GASTRONOMÍA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 2- Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.	a)b)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
Gastronomía española e internacional: - Gastronomía española. Características generales y regionales. Productos y elaboraciones más significativas. - Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas. Productos y elaboraciones más significativas.	a) Se ha relacionado la gastronomía con la cultura de los pueblos. b) Se han identificado las características de la gastronomía española. c) Se han reconocido las elaboraciones y productos españoles más significativos. d) Se han analizado las costumbres y tradiciones gastronómicas españolas. e) Se han analizado las aportaciones de la gastronomía española al patrimonio gastronómico internacional. f) Se han identificado las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas. g) Se reconocido las elaboraciones y productos internacionales más significativos. Se ha reconocido la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía española.

UT 3 IDENTIFICACIÓN DE LAS PROPIEDADES NUTRICIONALES DE LOS ALIMENTOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 3. 3-Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos.	b), c), d), e)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos: - Concepto de alimentos y alimentación. - Grupos de alimentos. - Pirámide de los alimentos. - Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos.	a) Se han descrito los conceptos de alimento y alimentación. b) Se ha caracterizado la pirámide de los alimentos y su relación con los distintos grupos. c) Se han relacionado los hábitos alimentarios con su influencia en la salud.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

- Nuevos hábitos alimentarios. - Concepto de nutrición. - Nutrientes. Degradación de nutrientes.	d) Se han reconocido los nuevos hábitos alimentarios en la sociedad actual. e) Se ha descrito el concepto de nutrición. f) Se han identificado los nutrientes y sus funciones. g) Se han identificado los nutrientes presentes en los grupos de alimentos.

h)

UT 4. LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS BÁSICOS DE DIETÉTICA	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
RA 4 Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo	a), g), h)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Aplicación de principios básicos de dietética: Dietética. Concepto y finalidad. Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida. Metabolismo. - Dietas y estilos de vida. - La dieta mediterránea. - Rueda de los alimentos. - Dietas tipo en restauración. - Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.	a) Se ha descrito el concepto de dietética. b) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas de las personas a lo largo de su vida y su relación con el metabolismo. c) Se han reconocido diferentes tipos de dietas relacionadas con estilos de vida. d) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea. e) Se han manejado tablas de composición de alimentos para la confección de dietas. f) Se han descrito dietas tipo y sus posibles aplicaciones. g) Se han aplicado principios dietéticos para elaborar dietas y menús específicos cve: BOE-A-2010-9270 en establecimientos de restauración. h) Se han caracterizado y diseñado dietas para personas con necesidades alimenticias específicas. Se ha reconocido la importancia de hábitos alimentarios saludables a lo largo de la vida.

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

Se utilizarán distintos modelos pedagógicos:

- Aprendizaje basado en competencias saber para obrar. El objetivo no es solo proporcionar conocimientos sino, sobre todo, desarrollar habilidades y consolidar hábitos de trabajo. Para ello, partiendo siempre del



currículo académico, a partir de un proceso de aprendizaje basado en competencias se enfocan las clases de manera alternativa, con una dimensión más práctica y tangible.

- Aprendizaje Cooperativo (trabajo en pequeños grupos, generalmente heterogéneos en los que el alumnado actúa conjuntamente para conseguir objetivos comunes, posibilitando mejorar los propios aprendizajes y los de los demás).
- Aprendizaje Basado en Proyectos (se plantean una serie de tareas y actividades encaminadas a conseguir un producto final, proporcionando al alumnado un
- Aprendizaje contextualizado en el que tenga que movilizar diferentes conocimientos, destrezas y actitudes.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

- Promover el trabajo colaborativo, la aceptación mutua y la empatía como elementos que enriquecen el aprendizaje y nos forman como futuros ciudadanos de una sociedad cuya característica principal es la pluralidad y la heterogeneidad.
- Se inducirá a la investigación y experimentación de manera creativa, siendo el juego una técnica esencial, que además de proporcionar aprendizaje y disfrute, favorecerá la creatividad y la imaginación.
- Se pondrá especial énfasis en garantizar la inclusión educativa, la atención personalizada al alumnado y a sus necesidades de aprendizaje, la participación y la Convivencia, la prevención de dificultades de aprendizaje y la puesta en práctica de mecanismos de refuerzo y flexibilización, alternativas metodológicas u otra medidas adecuadas tan pronto como se detecten cualquiera de estas situaciones.
- Se potenciará el aprendizaje significativo que promueva la autonomía y la reflexión.

Para llevar a cabo esta metodología se establecen las siguientes estrategias y técnicas:

- El estudio de casos
- La resolución de problemas
- La demostración
- El descubrimiento
- El estudio dirigido
- La representación de roles.
- Lluvia o tormenta de ideas.
- Situación problema.
- Juego de roles.
- Trabajo de investigación.
- Búsqueda por internet.
- Proyectos de aprendizaje tutorado.

Este módulo debe ser útil para servir a dos grandes objetivos con respecto a la formación del alumno:

- Para alcanzar una capacitación profesional.
- Para disponer de una actitud positiva hacia las medidas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

4.3. Metodología a través de las Tics

Las TIC se utilizarán, entre otras, para realizar las siguientes actividades:

- × Plataformas para compartir documentación: fundamentalmente TEAMS, para compartir materiales, realizar actividades, foros de discusión, etc.
- × Herramientas de visualización de datos: Enseñar a usar Google Forms para la realización de encuestas de satisfacción en la unidad relacionada con los sistemas de calidad.
- × Videos y tutoriales en línea: Utilizar recursos audiovisuales para explicar conceptos complejos o



mostrar casos

- × Realidad virtual y aumentada: para la visualización de programas de reservas de viajes y visualización de recursos turísticos – gastronómicos
- × Aplicaciones móviles: Utilizar apps específicas para gestionar sistemas de organización en restaurantes, creación de manuales de calidad...

Integrar las TIC en el aula no solo hace que el aprendizaje sea más atractivo, sino que también prepara a los estudiantes para el entorno digital en el que se desarrolla la gestión logística y comercial en la actualidad.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

TÍTULO	GASTRONOMIA Y NUTRICION
AUTOR / ES	DAVID BELTRAN Y OTROS
EDITORIAL	ALTAMAR
ISBN	9788417144623

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. Pantalla digital. Software de aplicación.
Taller de cocina y office	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Tirador de cerveza. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) Material para: cafetería, bar, coctelera, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias solicitadas por el profesor.
- Uniforme completo: gorro de seta blanco, chaquetilla blanca cruzada de manga larga, pantalón negro, delantal de peto, zapatos de cocinero, un paño.
- Utillaje: Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, funda de cuchillos.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
Primera evaluación	1/2	50
Segunda evaluación	3/4	49

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

7.1. EVALUACIÓN INICIAL (NO PROCEDE)

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

Segundo curso:
Todos los módulos de segundo curso en un año académico tienen dos evaluaciones trimestrales, y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (<i>ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León</i>)
La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de noviembre
La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de febrero
La primera evaluación final, y PRIMERA CONVOCATORIA en primer curso, que será en el mes de Febrero
La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de Mayo

En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas, técnicas y transversales.

Para calificar al alumno durante la evaluación trimestral, utilizaremos **instrumentos de evaluación** como pruebas prácticas, pruebas teóricas y trabajos de investigación y desarrollo, ligados a los distintos criterios de evaluación que posee cada unidad de trabajo. Aplicaremos el % correspondiente a cada resultado de aprendizaje señalado en el apartado 3.

También el **trabajo diario**, la actitud, asistencia, puntualidad, participación y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que debe quedar reflejado en las notas.

El **cuaderno individual** del alumno será considerado como un trabajo más a evaluar, en caso de no entregarlo o no tenerlo completo, no se sumará el porcentaje correspondiente.

	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:
		Prueba Teórica	80%
COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Primer trimestre	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Prueba Practica	10%
		Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).	10%
			100%

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Segundo trimestre	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:
		Prueba Teórica	80%
		Prueba Practica	10%
	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).	10%
			100%

Los criterios de calificación serán los siguientes:

EVALUACIÓN	UT	%	PRUEBAS TEÓRICAS (%)	PRUEBAS PRÁCTICAS (%)	TRABAJO (%)	ACTITUD Y PARTICIPACIÓN (%)
PRIMERA	1/2	50%	70%	10%	10%	10%
SEGUNDA	3/4	50%	70%	10%	10%	10%
TOTAL		100				

La calificación final, que figurará en el acta del mes de junio, será numérica, entre uno y diez, sin decimales (art. 19.2 ORDEN EDU/2169/2008).

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: media aritmética de las notas finales de cada una de las tres evaluaciones, con dos decimales y aplicando, una vez calculada dicha media aritmética el método de redondeo (a partir del 0,6).

Observaciones:

Los exámenes se realizarán en una fecha previamente establecida. Aquellos alumnos que no se presenten a un examen parcial deberán realizar la recuperación en el examen trimestral. Si no se realiza el trimestral, irán a examen final.

Excepcionalmente, para aquellos alumnos que no hayan podido presentarse por causa justificable documentalmente, se realizará una prueba escrita en otra fecha.

El alumno que, en las pruebas realizadas a lo largo del curso, sea pillado copiando, independientemente del método usado para copiar, tendrá que examinarse de todo el temario en la convocatoria final ordinaria o extraordinaria de junio.

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de 66 horas, por lo tanto el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es de:

20	FALTAS

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles (marcados con un asterisco en el apartado 3). La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que el profesor considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación, así mismo, realizará las siguientes



pruebas utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación	
Prueba teórica	90%	
Realización de trabajos o actividades	10%	
TOTAL	100%	

La calificación final se obtendrá de realizar la suma ponderada de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

El método de redondeo estándar (a partir del 0,60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.

7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso, así como el cuaderno personal cumplimentado.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica final global	90%
Realización de trabajos o actividades	10%
Total	100%

La calificación final se obtendrá de realizar la suma ponderada de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

El método de redondeo estándar (a partir del 0,60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales están desarrollados en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

1. El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
2. Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
3. Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR:

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

ALUMNOS DE 2º CURSO CON MODULO DE 1º CURSO SUSPENSO	No hay ningún alumno en esta situación, por lo que durante este curso no procede la realización de un plan de recuperación.



8.13. GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	0503
	Módulo Profesional	GESTION ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACION
	Familia Profesional	HOSTELERIA Y TURISMO
	Título	TECNICO SUPERIOR EN DIRECCION DE COCINA
	Grado y Nivel	SUPERIOR
	Modalidad	PRESENCIAL
	Profesor responsable	JOSE CARLOS FERNANDEZ MONTERO
Distribución horaria	Curso	2º
	Horas totales	165
	Horas semanales	5
Tipología de módulo	Asociado a las UC	UC2280_3: Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos
	Transversal	SI
Síntesis del módulo	Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de gestión del personal dependiente básicamente desde una perspectiva de jefe de equipo o de dirección.	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el **Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas**, son:

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1. Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.	10%	90%
R.A. 2 Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la documentación la información en ella reflejada.	10%	90%
R.A. 3 Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso...	10%	90%
R.A. 4 Evalúa la situación de la empresa respecto al mercado, analizando las variables de posicionamiento y de resultados.	10%	90%
RA 5. Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, caracterizando los elementos que lo conforman y estableciendo estrategias y acciones	10%	90%
RA 6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran	10%	90%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1. ESTABLECIMIENTO DE LAS ESTRUCTURAS ORGANIZATIVAS	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
RA1- Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Interpretar el proyecto estratégico empresarial identificando y analizando los componentes del mismo para definir los productos y servicios que ofrece la empresa. i) Controlar los datos originados por la producción y/o servicio, reconociendo su naturaleza para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.	a)b)c)d)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración. – Modelos organizativos de empresas de restauración. Conceptualización. Tipologías de organización de las empresas de restauración. Tendencias. – Diseño de organigramas de empresas de restauración.	a) Se ha reconocido la normativa sobre tipología y clasificación de los establecimientos de restauración. b) Se han definido los diferentes objetivos empresariales según el modelo de producto de la empresa.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	c) Se han establecido diferentes planes empresariales según los objetivos marcados. d) Se han diseñado estrategias y técnicas de planificación empresarial. e) Se han conceptualizado los diferentes modelos organizativos y las nuevas tendencias entre las empresas del sector. f) Se han elaborado diferentes organigramas que correspondan a los modelos organizativos y a las nuevas tendencias entre las empresas del sector. g) Se han valorado los principios estructurales y organizativos de las empresas de restauración como elementos fundamentales para la consecución de los objetivos establecidos.

UT 2 CONTROL DE LA GESTIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA, ECONÓMICA Y FINANCIERA	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
RA 2- Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la documentación y la información en ella reflejada.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras. durante todo el proceso productivo	a)b)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Circuito de la documentación. Finalidad y relación entre documentos. - Sistemas y métodos de archivo de la documentación. - Normativa de gestión documental. - Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de documentos.	a) Se ha justificado la finalidad de la gestión de la documentación en las empresas de restauración. b) Se han reconocido el circuito de la documentación y la finalidad en el sector de restauración. c) Se han diseñado sistemas de registro de la información en ella reflejada. d) Se han identificado diferentes sistemas de archivo de la documentación generada, emitida o recibida. e) Se ha discriminado la información que refleja la documentación según las necesidades empresariales. f) Se ha reconocido la normativa básica relativa a la gestión de la documentación. g) Se ha valorado la importancia de una correcta gestión de la documentación administrativa, económica y financiera para mejorar el funcionamiento empresarial departamental.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	h) Se han aplicado las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de la documentación empresarial

UT 3 CONTROL DE LOS PRESUPUESTOS DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 3. Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinándola estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Identificar factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción y al servicio, analizando sus características y protocolos de actuación para cumplir con las normas de seguridad laboral y ambiental, y de higiene y calidad durante todo el proceso productivo.	b), c), d), e)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
- Concepto de presupuestos y tipologías. - Elementos que integran los presupuestos. - Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctoras. - Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas. - El "umbral de rentabilidad". - Selección de proveedores. Puntos a evaluar, valoración, toma de decisiones. - Determinación de los niveles mínimos de solicitud de pedido, existencias mínimas y máximas y rotura de "stocks".	a) Se han identificado los diferentes tipos de presupuestos que afectan a la planificación de empresas de restauración. b) Se han caracterizado los diferentes elementos que conforman los presupuestos y se ha establecido la estructura de los ingresos y gastos para obtener referencias de comportamiento generalizado de los mismos. c) Se han elaborado diferentes tipos de presupuestos para la organización y planificación de las empresas de restauración, así como de áreas dentro de las mismas. d) Se han establecido métodos de control presupuestario, justificando racionalmente las posibles desviaciones y aplicando medidas correctoras. e) Se han calculado los precios de venta de las diferentes ofertas gastronómicas del establecimiento. f) Se ha determinado el umbral de rentabilidad según la oferta gastronómica y el tipo de establecimiento o servicio. g) Se han establecido criterios de evaluación de proveedores y la posterior selección de los que mejor se correspondan con a las demandas empresariales. h) Se han aplicado sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

UT 4. EVALUACIÓN DE LA SITUACIÓN EMPRESARIAL Y DEL MERCADO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 4 Evalúa la situación de la empresa respecto al mercado, analizando las variables reposicionamiento y de resultados.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo	a), g), h)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
- Las empresas tradicionales de restauración. - Nuevas tendencias empresariales en restauración. - Factores y motivaciones que influyen en la demanda. - Elementos de la demanda. - Clasificación de los clientes. - Tendencias actuales de la demanda.	a) Se han reconocido los diferentes tipos de empresas tradicionales de Restauración. b) Se han identificado las nuevas tendencias empresariales en restauración. c) Se han descrito las tipologías de las empresas de restauración, según la normativa Legal vigente. d) Se han identificado los factores y motivaciones de la demanda. e) Se han clasificado los clientes según su tipología. f) Se han caracterizado los elementos determinantes de la demanda: socioculturales, Económicos y demográficos. g) Se han investigado las tendencias actuales de la demanda. h) Se ha valorado la importancia de conocer la situación del mercado y las tendencias

UT 5. ELABORACION DEL PLAN DE COMERCIALIZACION

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 5 Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, caracterizando los elementos que lo conforman y estableciendo estrategias y acciones

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.	a), g), h)
Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.	
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
- Concepto y objetivos del plan de comercialización. - Estrategias y acciones en un plan de comercialización en restauración. - Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras. Presentación del plan de comercialización...	a) Se ha conceptualizado el plan de comercialización. b) Se han establecido objetivos que se deben conseguir con el plan de Comercialización. c) Se han diseñado las estrategias y acciones necesarias para realizar el plan de Comercialización. d) Se ha realizado la planificación económica del plan de comercialización. e) Se han identificado sistemas de control del plan de marketing y desviaciones del Mismo. f) Se ha diseñado la presentación del plan de comercialización. g) Se ha valorado la importancia que supone la aplicación del plan de comercialización Para alcanzar los objetivos de la empresa.

UT 6. DISEÑO DE OFERTAS GASTRONOMICAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 5 Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, caracterizando los elementos que lo conforman y estableciendo estrategias y acciones

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo. Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.	a), g), h)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
- Descripción, caracterización y tipos de ofertas.	a) Se han caracterizado los principales tipos de ofertas gastronómicas. b) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.



- Elementos y variables de las ofertas gastronómicas. - Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción y análisis. - Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas. - Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas. - Principios básicos para el diseño físico de una carta. - Merchandising de la carta y promoción de la oferta de productos.	c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias en la confección de ofertas. d) Se ha considerado el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, del tipo de clientela y otros factores. e) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta. f) Se han tenido en cuenta los principios básicos para el diseño físico de la carta. g) Se han aplicado técnicas de promoción y publicidad. h) Se han aplicados técnicas de marketing relacionadas con los precios. i) Se ha controlado el grado de satisfacción del cliente.

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

Se utilizarán distintos modelos pedagógicos:

- Aprendizaje basado en competencias saber para obrar. El objetivo no es solo proporcionar conocimientos sino, sobre todo, desarrollar habilidades y consolidar hábitos de trabajo. Para ello, partiendo siempre del currículo académico, a partir de un proceso de aprendizaje basado en competencias se enfocan las clases de manera alternativa, con una dimensión más práctica y tangible.
- Aprendizaje Cooperativo (trabajo en pequeños grupos, generalmente heterogéneos en los que el alumnado actúa conjuntamente para conseguir objetivos comunes, posibilitando mejorar los propios aprendizajes y los de los demás).
- Aprendizaje Basado en Proyectos (se plantean una serie de tareas y actividades encaminadas a conseguir un producto final, proporcionando al alumnado un
- Aprendizaje contextualizado en el que tenga que movilizar diferentes conocimientos, destrezas y actitudes.

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

- Promover el trabajo colaborativo, la aceptación mutua y la empatía como elementos que enriquecen el aprendizaje y nos forman como futuros ciudadanos de una sociedad cuya característica principal es la pluralidad y la heterogeneidad.
- Se inducirá a la investigación y experimentación de manera creativa, siendo el juego una técnica esencial, que además de proporcionar aprendizaje y disfrute, favorecerá la creatividad y la imaginación.
- Se pondrá especial énfasis en garantizar la inclusión educativa, la atención personalizada al alumnado y a sus necesidades de aprendizaje, la participación y la
- Convivencia, la prevención de dificultades de aprendizaje y la puesta en práctica de mecanismos de refuerzo y flexibilización, alternativas metodológicas u otras
- Medidas adecuadas tan pronto como se detecten cualquiera de estas situaciones.
- Se potenciará el aprendizaje significativo que promueva la autonomía y la reflexión.

Para llevar a cabo esta metodología se establecen las siguientes estrategias y técnicas:

- El estudio de casos
- La resolución de problemas
- La demostración
- El descubrimiento



- El estudio dirigido
- La representación de roles.
- Lluvia o tormenta de ideas.
- Situación problema.
- Juego de roles.
- Trabajo de investigación.
- Búsqueda por internet.
- Proyectos de aprendizaje tutorado.

Este módulo debe ser útil para servir a dos grandes objetivos con respecto a la formación del alumno:

- Para alcanzar una capacitación profesional.
- Para disponer de una actitud positiva hacia las medidas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

4.3. Metodología a través de las Tics

Las TIC se utilizarán, entre otras, para realizar las siguientes actividades:

- × Plataformas para compartir documentación: fundamentalmente TEAMS, para compartir materiales, realizar actividades, foros de discusión, etc.
- × Herramientas de visualización de datos: Enseñar a usar Google Forma para la realización de encuestas de satisfacción en la unidad relacionada con los sistemas de calidad.
- × Videos y tutoriales en línea: Utilizar recursos audiovisuales para explicar conceptos complejos o mostrar casos
- × Realidad virtual y aumentada: para la visualización de programas de reservas de viajes y visualización de recursos turísticos – gastronómicos
- × Aplicaciones móviles: Utilizar gaps específicas para gestionar sistemas de organización en restaurantes, creación de manuales de calidad...

Integrar las TIC en el aula no solo hace que el aprendizaje sea más atractivo, sino que también prepara a los estudiantes para el entorno digital en el que se desarrolla la gestión logística y comercial en la actualidad.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

TÍTULO	GESTION ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACION
AUTOR / ES	JESUS OSANZ / MIREIA PLANAS
EDITORIAL	ALTAMAR
ISBN	9788417144630

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. Pantalla digital. Software de aplicación.
Taller de cocina y office	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Tirador de cerveza. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) Material para: cafetería, bar, coctelera, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias solicitadas por el profesor.
- Uniforme completo: gorro de seta blanco, chaquetilla blanca cruzada de manga larga, pantalón negro, delantal de peto, zapatos de cocinero, un paño.
- Utillaje: Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, funda de cuchillos.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
Primera evaluación	1/2/3	83
Segunda evaluación	4/5/6	82

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

7.1. EVALUACIÓN INICIAL (

NO PROCEDE

7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

Segundo curso:
Todos los módulos de segundo curso en un año académico tienen dos evaluaciones trimestrales, y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (<i>ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León</i>) La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de noviembre La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de febrero La primera evaluación final, y PRIMERA CONVOCATORIA en primer curso, que será en el mes de Febrero La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de Mayo

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas, técnicas y transversales.

Para calificar al alumno durante la evaluación trimestral, utilizaremos **instrumentos de evaluación** como pruebas prácticas, pruebas teóricas y trabajos de investigación y desarrollo, ligados a los distintos criterios de evaluación que posee cada unidad de trabajo. Aplicaremos el % correspondiente a cada resultado de aprendizaje señalado en el apartado 3.

También el **trabajo diario**, la actitud, asistencia, puntualidad, participación y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que debe quedar reflejado en las notas.

El **cuaderno individual** del alumno será considerado como un trabajo más a evaluar, en caso de no entregarlo o no tenerlo completo, no se sumará el porcentaje correspondiente.

COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Primer trimestre	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:
		Prueba Teórica	80%
		Prueba Practica	10%
	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).	10%
			100%

COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Segundo trimestre	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:
		Prueba Teórica	80%
		Prueba Practica	10%
	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).	10%
			100%

Los criterios de calificación serán los siguientes:

EVALUACIÓN	UT	%	PRUEBAS TEÓRICAS (%)	PRUEBAS PRÁCTICAS (%)	TRABAJO (%)	ACTITUD Y PARTICIPACIÓN (%)
PRIMERA	1/2/3	50%	70%	10%	10%	10%
SEGUNDA	4/5/6	50%	70%	10%	10%	10%
TOTAL		100				

La calificación final, que figurará en el acta del mes de junio, será numérica, entre uno y diez, sin decimales (art. 19.2 ORDEN EDU/2169/2008).

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: media aritmética de las notas finales de cada una de las tres evaluaciones, con dos decimales y aplicando, una vez calculada dicha media aritmética el método de redondeo (a partir del 0,6).

Observaciones:

Los exámenes se realizarán en una fecha previamente establecida. Aquellos alumnos que no se presenten a un examen parcial deberán realizar la recuperación en el examen trimestral. Si no se realiza el trimestral, irán a examen final.

Excepcionalmente, para aquellos alumnos que no hayan podido presentarse por causa justificable documentalmente, se realizará una prueba escrita en otra fecha.



El alumno que, en las pruebas realizadas a lo largo del curso, sea pillado copiando, independientemente del método usado para copiar, tendrá que examinarse de todo el temario en la convocatoria final ordinaria o extraordinaria de junio.

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de 66 horas, por lo tanto el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es de:

34	FALTAS

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles (marcados con un asterisco en el apartado 3). La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que el profesor considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación, así mismo, realizará las siguientes pruebas utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación	
Prueba teórica	90%	
Realización de trabajos o actividades	10%	
TOTAL	100%	

La calificación final se obtendrá de realizar la suma ponderada de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

El método de redondeo estándar (a partir del 0,60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.

7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso, así como el cuaderno personal cumplimentado.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica final global	90%
Realización de trabajos o actividades	10%
Total	100%

La calificación final se obtendrá de realizar la suma ponderada de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

El método de redondeo estándar (a partir del 0,60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.



8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales están desarrollados en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

- El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
- Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
- Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR:

ALUMNOS DE 2º CURSO CON MÓDULO DE 1º CURSO SUSPENSO	No hay ningún alumno en esta situación, por lo que durante este curso no procede la realización de un plan de recuperación.



8.14. RRHH Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Resultados de aprendizaje que se van a desarrollar en la empresa.
3. Relación de objetivos, competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación organizados en unidades de trabajo.
4. Metodología
5. Recursos materiales y didácticos.
6. Secuenciación temporal
7. Procedimiento de evaluación de aprendizajes del alumnado.
 - 7.1. Evaluación inicial
 - 7.2. Evaluación trimestral
 - 7.3. Primera convocatoria final con pérdida de evaluación continua
 - 7.4. Segunda convocatoria final.
8. Procedimiento de reclamación a las calificaciones y decisiones en evaluaciones trimestrales
9. Plan de la recuperación de alumnado con módulo pendiente de superar.

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	0504
	Módulo Profesional	RECURSOS HUMANOS Y DIRECCION DE EQUIPOS DE RESTAURACION
	Familia Profesional	HOSTELERIA Y TURISMO
	Título	TECNICO SUPERIOR EN DIRECCION DE COCINA
	Grado y Nivel	SUPERIOR
	Modalidad	PRESENCIAL
	Profesor responsable	JOSE CARLOS FERNANDEZ MONTERO
Distribución horaria	Curso	2º
	Horas totales	66
	Horas semanales	2
Tipología de módulo	Asociado a las UC	UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración. UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración. UC1104_3: Gestionar departamentos de servicio de restauración.
	Transversal	SI
Síntesis del módulo	La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE SE VAN A DESARROLLAR EN EMPRESA

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el **Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas**, son:

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.	10%	90%
R.A. 2 Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.	10%	90%
R.A. 3 Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	10%	90%
R.A. 4 Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	10%	90%
R.A. 5 Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.	10%	90%
R.A. 6 Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario	10%	90%

3. RELACIÓN ENTRE OBJETIVOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN ORGANIZADOS EN UNIDADES DE TRABAJO.

UT 1. PUESTOS DE TRABAJO Y PERFILES PROFESIONALES	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
RA 2. Comprende la utilidad de los Recursos Humanos en el ámbito de las empresas. RA 3. Determina los puestos de trabajo y sus funciones en el área de restauración, estableciendo las características de los distintos perfiles profesionales.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Aplicar estrategias de dirección y desarrollo del personal, identificando las actitudes, aptitudes y necesidades del equipo de trabajo para motivar al personal a su cargo. Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo	a)b)c)d)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco - Introducción a los recursos humanos - Las organizaciones y los Recursos Humanos. - Tendencias actuales en los recursos humanos - Estructura organizativa de una empresa	- Se han definido las características de cada puesto de trabajo según marca el ALEH haciendo especial hincapié en las áreas funcionales de cocina y de sala - Se han definido los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada puesto de trabajo.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

Descripción de los puestos de trabajo en restauración	Se han descrito los diferentes elementos que se deben tener en cuenta en la valoración de los diferentes puestos de trabajo.

UT 2 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL Y PLANIFICACION

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 4. Planifica los recursos humanos, analizando y aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación. Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personales y colectivas, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.	a)b)
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
- Estructura organizacional - Planificación de plantillas. Elaboración de cuadrantes de horarios y días libres. Planificación calendario de vacaciones. Utilización eficiente de las herramientas de planificación y previsión de plantillas - Normativa laboral. Convenio colectivo y acuerdos marco. - La jornada de trabajo - Horas extraordinarias y complementarias - Los periodos de descanso - Calendario laboral y vacaciones - Ergonomía y deontología profesional	- Se han relacionado las nuevas tendencias empresariales en restauración con los diferentes equipos humanos - Se han establecido los sistemas de planificación de plantillas, evaluando las variables necesarias - Se han identificado y definido las diferentes fases a partir de las cuales se realiza el análisis de los puestos que se integran en un centro de trabajo u organización empresarial dedicada a la restauración. - Se han analizado los principales métodos para la definición de puestos de trabajo correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados. - Se han definido los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada puesto de los equipos de trabajo. - Se han definido los valores deontológicos de los trabajadores del área de restauración - Se han analizado los distintos riesgos ergonómicos en restauración. - Se ha establecido el cuadrante de horarios del personal dependiente. - Se han identificado los diferentes métodos de control de tiempos y cantidad de trabajo.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

	- Se ha planificado el calendario de vacaciones según los objetivos y criterios empresariales y demandas de los trabajadores. - Se ha tenido en cuenta la normativa legal vigente. - Se ha valorado la normativa legal vigente en materia laboral. Se han identificado las etapas de la planificación de plantillas y previsión de las necesidades de personal.

UT 3 RECLUTAMIENTO Y SELECCIÓN DEL PERSONAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 3. Propone la selección de personal del área caracterizando los distintos perfiles profesionales a partir del análisis de los puestos de trabajo, de sus funciones y de sus responsabilidades.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos. Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.	b), c), d), e)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco • Reclutamiento y selección de personal • Selección de trabajadores. Objetivos del proceso de selección. • Fase de reclutamiento. Fuentes y técnicas empleadas. Ventajas e inconvenientes • Preselección y selección de candidatos. Técnicas de selección: ○ Pruebas profesionales. ○ Cuestionarios. ○ Tests. ○ Entrevistas • Contratación: modelos de contratos	- Se han analizado los principales métodos para la selección de trabajadores. - Se han definido los diferentes objetivos y cuestiones previas a valorar con anterioridad al inicio de un proceso de selección de personal. - Se han identificado las diferentes fases en que se desarrolla la selección de personal, realizando una planificación de la misma en el tiempo. - Se han identificado y definido las diferentes fuentes de reclutamiento, ofreciendo ejemplos debidamente caracterizados y procediendo a la preselección a partir de los perfiles obtenidos. - Se ha usado la técnica de selección más adecuada a cada caso, justificando la decisión adoptada. - Se han analizado los resultados obtenidos procediendo a elaborar una valoración de los mismos que permitan y justifiquen la adopción de decisiones. Se han valorado los diferentes candidatos según el puesto que se desea cubrir.

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

UT 4. LA MOTIVACION DEL PERSONAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 1. Integra al personal dependiente en la estructura organizativa del establecimiento de restauración reconociendo y aplicando las herramientas de gestión de personal.

RA 3Desarrolla los procesos necesarios para capacitar al personal propio facilitando el desarrollo de una carrera profesional que permita a la organización obtener el beneficio de su conocimiento

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo	a), g), h)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
- La motivación - Evolución y teorías de la motivación en la empresa - Desmotivación. Tedio, fatiga y absentismo - Factores motivantes y desmotivantes del entorno laboral - El clima laboral - Tipos de comunicación: ✓ Resolución de conflictos laborales de carácter circunstancial. ✓ Técnicas de comunicación y motivación.	- Se han delimitado las condiciones por las que deben regirse los planes de promoción interna en las organizaciones y empresas de restauración. - Se han reconocido las diferentes motivaciones de los trabajadores de la empresa - Se han identificado las diferentes formas de formación - Se han identificado técnicas de motivación - Se ha justificado la importancia de establecer una adecuada política de recursos humanos que permita hacer convergentes los intereses empresariales y los intereses de las personas. - Se han diseñado manuales de acogida del personal de nueva incorporación. - Se han identificado las necesidades de formación que permitan mantener actualizada la capacidad profesional del personal integrado en empresas de restauración turística. - Se han diseñado los periodos de adaptación según el puesto y función a desarrollar. - Se han identificado las operaciones y procesos más significativos que cada nuevo empleado debe desarrollar diseñando el correspondiente manual para su conocimiento. - Se han definido los procesos de motivación del personal dependiente. - Se han diseñado políticas de incentivos a la productividad. - Se han descrito diferentes conflictos laborales que pueden aparecer en establecimientos de restauración con carácter circunstancial. Se han aplicado técnicas para la comunicación intergrupal (delegación de autoridad, iniciativa personal, creatividad y responsabilidad) como medida de motivación.



UT 5 LA FORMACION DEL PERSONAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 4. Desarrolla los procesos necesarios para capacitar al personal propio facilitando el desarrollo de una carrera profesional que permita a la organización obtener el beneficio de su conocimiento.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos. Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.	a), b), c), d), e)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco - Formación y desarrollo profesional en restauración - Fases de la formación en empresas - Fuentes de financiación - Planes de carrera o desarrollo profesional: horizontal y vertical	- Se ha analizado la importancia del factor humano en restauración - Se han identificado los beneficios de la formación para las empresas y os trabajadores - Se han definido las diferentes fases en la formación en empresas - Se han investigado diferentes fuentes de financiación - Se han estudiado diferentes manuales de acogida o bienvenida -

UT 6. LIDERAZGO Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 6. Dirige el personal dependiente, reconociendo y aplicando técnicas de dirección de personal

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Aplicar estrategias de dirección y desarrollo del personal, identificando las actitudes, aptitudes y necesidades del equipo de trabajo para motivar al personal a su cargo. Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.	a)b)c)



CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
• Liderazgo. Aplicación de los principios de autoridad y responsabilidad. • Comunicación en la empresa • Reuniones de trabajo • Dirección empresarial	- Se han identificado las diferentes técnicas y estrategias de dirección, caracterizándolas en el entorno de las empresas de restauración. - Se han identificado procesos y situaciones habituales de negociación, en el marco del departamento o área los establecimientos de restauración. - Se ha explicado la secuenciación lógica de los procesos de toma de decisiones y sus implicaciones. - Se ha justificado la figura del directivo y del líder de la organización. - Se han descrito las técnicas de dirección y dinamización de equipos y reuniones de trabajo aplicables al departamento o área. - Se han establecido los canales de difusión de la información de manera que alcance a toda la organización en empresas de restauración.

4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR

4.1. Principios metodológicos

Se utilizarán distintos modelos pedagógicos:

- Aprendizaje basado en competencias saber para obrar. El objetivo no es solo proporcionar conocimientos sino, sobre todo, desarrollar habilidades y consolidar hábitos de trabajo. Para ello, partiendo siempre del currículo académico, a partir de un proceso de aprendizaje basado en competencias se enfocan las clases de manera alternativa, con una dimensión más práctica y tangible.
- Aprendizaje Cooperativo (trabajo en pequeños grupos, generalmente heterogéneos en los que el alumnado actúa conjuntamente para conseguir objetivos comunes, posibilitando mejorar los propios aprendizajes y los de los demás).
- Aprendizaje Basado en Proyectos (se plantean una serie de tareas y actividades encaminadas a conseguir un producto final, proporcionando al alumnado un Aprendizaje contextualizado en el que tenga que movilizar diferentes conocimientos, destrezas y actitudes).

4.2. Técnicas o estrategias metodológicas

- Promover el trabajo colaborativo, la aceptación mutua y la empatía como elementos que enriquecen el aprendizaje y nos forman como futuros ciudadanos de una sociedad cuya característica principal es la pluralidad y la heterogeneidad.
 - Se inducirá a la investigación y experimentación de manera creativa, siendo el juego una técnica esencial, que además de proporcionar aprendizaje y disfrute, favorecerá la creatividad y la imaginación.
 - Se pondrá especial énfasis en garantizar la inclusión educativa, la atención personalizada al alumnado y a sus necesidades de aprendizaje, la participación y la Convivencia, la prevención de dificultades de



- aprendizaje y la puesta en práctica de mecanismos de refuerzo y flexibilización, alternativas metodológicas u otras Medidas adecuadas tan pronto como se detecten cualquiera de estas situaciones.
- Se potenciará el aprendizaje significativo que promueva la autonomía y la reflexión.

Para llevar a cabo esta metodología se establecen las siguientes estrategias y técnicas:

- El estudio de casos
- La resolución de problemas
- La demostración
- El descubrimiento
- El estudio dirigido
- La representación de roles.
- Lluvia o tormenta de ideas.
- Situación problema.
- Juego de roles.
- Trabajo de investigación.
- Búsqueda por internet.
- Proyectos de aprendizaje tutorado.

Este módulo debe ser útil para servir a dos grandes objetivos con respecto a la formación del alumno:

- Para alcanzar una capacitación profesional.
- Para disponer de una actitud positiva hacia las medidas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

4.3. Metodología a través de las Tics

Las TIC se utilizarán, entre otras, para realizar las siguientes actividades:

- × Plataformas para compartir documentación: fundamentalmente TEAMS, para compartir materiales, realizar actividades, foros de discusión, etc.
- × Herramientas de visualización de datos: Enseñar a usar Google Forma para la realización de encuestas de satisfacción en la unidad relacionada con los sistemas de calidad.
- × Videos y tutoriales en línea: Utilizar recursos audiovisuales para explicar conceptos complejos o mostrar casos
- × Realidad virtual y aumentada: para la visualización de programas de reservas de viajes y visualización de recursos turísticos – gastronómicos
- × Aplicaciones móviles: Utilizar gaps específicas para gestionar sistemas de organización en restaurantes, creación de manuales de calidad...

Integrar las TIC en el aula no solo hace que el aprendizaje sea más atractivo, sino que también prepara a los estudiantes para el entorno digital en el que se desarrolla la gestión logística y comercial en la actualidad.

5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS

Para la ejecución de los contenidos secuenciados, se empleará como recursos didácticos los apuntes facilitados por el profesorado y se tendrá como guía del alumno recomendada, la siguiente publicación:

TÍTULO	RECURSOS HUMANOS Y DIRECCION DE EQUIPOS EN RESTAURACION
AUTOR / ES	ALFONS RIUS/JESUS OSANZ/ANA Mª DE LA TORRE
EDITORIAL	ALTAMAR
ISBN	9788417872342

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

Además, contamos para el desarrollo del módulo con los siguientes espacios y equipamientos:

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet. Pantalla digital. Software de aplicación.
Taller de cocina y office	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío. Cafetera automática. Tirador de cerveza. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) Material para: cafetería, bar, coctelera, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

Dada la naturaleza propia de estos estudios, **los alumnos** deben disponer del siguiente material:

- Estuche y cuaderno de trabajo:
- Fotocopias solicitadas por el profesor.
- Uniforme completo: gorro de seta blanco, chaquetilla blanca cruzada de manga larga, pantalón negro, delantal de peto, zapatos de cocinero, un paño.
- Utillaje: Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, funda de cuchillos.

6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
Primera evaluación	1/2/3	33
Segunda evaluación	4/5/6	33

7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

7.1. EVALUACIÓN INICIAL (NO PROCEDE



7.2. EVALUACIÓN TRIMESTRAL

El **procedimiento de evaluación** para los alumnos que no pierdan la evaluación continua será el siguiente:

Segundo curso:
Todos los módulos de segundo curso en un año académico tienen dos evaluaciones trimestrales, y dos convocatorias como marca la norma de evaluación (<i>ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León</i>)
La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de noviembre
La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de febrero
La primera evaluación final, y PRIMERA CONVOCATORIA en primer curso, que será en el mes de Febrero
La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de Mayo

En cada una de ellas se evaluarán competencias estratégicas, técnicas y transversales.

Para calificar al alumno durante la evaluación trimestral, utilizaremos **instrumentos de evaluación** como pruebas prácticas, pruebas teóricas y trabajos de investigación y desarrollo, ligados a los distintos criterios de evaluación que posee cada unidad de trabajo. Aplicaremos el % correspondiente a cada resultado de aprendizaje señalado en el apartado 3.

También el **trabajo diario**, la actitud, asistencia, puntualidad, participación y la constancia tienen un alto valor e implican un esfuerzo que debe quedar reflejado en las notas.

El **cuaderno individual** del alumno será considerado como un trabajo más a evaluar, en caso de no entregarlo o no tenerlo completo, no se sumará el porcentaje correspondiente.

COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Primer trimestre	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:
		Prueba Teórica	80%
		Prueba Practica	10%
	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).	10%
			100%

COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Segundo trimestre	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:
		Prueba Teórica	80%
		Prueba Practica	10%
	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).	10%
			100%

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

Los criterios de calificación serán los siguientes:

EVALUACIÓN	UT	%	PRUEBAS TEÓRICAS (%)	PRUEBAS PRÁCTICAS (%)	TRABAJO (%)	ACTITUD Y PARTICIPACIÓN (%)
PRIMERA	1/2/3	50%	70%	10%	10%	10%
SEGUNDA	4/5/6	50%	70%	10%	10%	10%
TOTAL		100				

La calificación final, que figurará en el acta del mes de junio, será numérica, entre uno y diez, sin decimales (art. 19.2 ORDEN EDU/2169/2008).

Para el cálculo de la calificación final se empleará el siguiente criterio: media aritmética de las notas finales de cada una de las tres evaluaciones, con dos decimales y aplicando, una vez calculada dicha media aritmética el método de redondeo (a partir del 0,6).

Observaciones:

Los exámenes se realizarán en una fecha previamente establecida. Aquellos alumnos que no se presenten a un examen parcial deberán realizar la recuperación en el examen trimestral. Si no se realiza el trimestral, irán a examen final.

Excepcionalmente, para aquellos alumnos que no hayan podido presentarse por causa justificable documentalmente, se realizará una prueba escrita en otra fecha.

El alumno que, en las pruebas realizadas a lo largo del curso, sea pillado copiando, independientemente del método usado para copiar, tendrá que examinarse de todo el temario en la convocatoria final ordinaria o extraordinaria de junio.

7.3. PRIMERA CONVOCATORIA FINAL CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Perderá la evaluación continua, aquel alumno que acumule un determinado número máximo de faltas de asistencia no justificadas o cuyas actividades no realizadas determinen la imposibilidad de aplicar la evaluación continua.

El módulo tiene un total de 66 horas, por lo tanto, el número máximo de faltas que un alumno puede acumular a lo largo del curso para no perder el derecho a evaluación continua es de:

14	FALTAS

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará un único examen teórico y/o práctico de los contenidos mínimos exigibles (marcados con un asterisco en el apartado 3). La fecha, hora y condiciones del examen, estarán expuestos en el tablón de anuncios del centro educativo 15 días antes de celebración de dicha prueba.

Si el alumno pierde el derecho a la evaluación continua deberá realizar las actividades que el profesor considere oportunas para conseguir los objetivos de la programación, así mismo, realizará las siguientes pruebas utilizando los **instrumentos** que se reflejan a continuación, teniendo en cuenta los contenidos mínimos del currículo:

Prueba de evaluación	Ponderación	
Prueba teórica	90%	
Realización de trabajos o actividades	10%	
TOTAL	100%	

La calificación final se obtendrá de realizar la suma ponderada de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.



El método de redondeo estándar (a partir del 0, 60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.

7.4. SEGUNDA CONVOCATORIA FINAL.

Se seguirá el siguiente **procedimiento de evaluación**: Se realizará una prueba teórico-práctica final a finales del mes de junio, y se tendrán que entregar los trabajos considerados obligatorios que se hayan pedido a lo largo del curso, así como el cuaderno personal cumplimentado.

Para la evaluación se utilizarán los **instrumentos** que se reflejan a continuación:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica final global	90%
Realización de trabajos o actividades	10%
Total	100%

La calificación final se obtendrá de realizar la suma ponderada de las distintas partes, y si es igual o superior a un 5 se podrá considerar el módulo superado.

El método de redondeo estándar (a partir del 0, 60 al alza). Es decir, si la nota resultante es de 5,59 o más baja, la nota final será de 5 y si la nota resultante es de 5,6 o más alta la nota final será un 6.

8. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN A LAS CALIFICACIONES Y DECISIONES EN EVALUACIONES TRIMESTRALES:

La reclamación sobre las calificaciones se establece en la ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, en su Artículo 25. El procedimiento y plazos de reclamación de las calificaciones finales están desarrollados en dicho artículo. Sobre el procedimiento y plazo de reclamación de las evaluaciones trimestrales dice que el procedimiento y los plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales se establecerán en los Departamentos de las Familias Profesionales.

Así el Departamento acuerda que el procedimiento y los plazos para la presentación y la tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales del curso escolar serán los siguientes:

1. El alumno o sus padres si es menor de edad, se dirigirán por escrito al Coordinador de la Junta de Evaluación, que será el tutor del grupo en el plazo de dos días lectivos contados desde que se publiquen los resultados de la evaluación en el tablón de anuncios del centro educativo
2. Será el tutor del grupo en colaboración con el departamento, quien recabe la información necesaria para dar respuesta al alumno o sus padres.
3. Asimismo, el tutor entregará un documento en el cual se da respuesta a su solicitud.

9. PLAN DE LA RECUPERACIÓN DE ALUMNADO CON MÓDULO PENDIENTE DE SUPERAR:

ALUMNOS DE 2º CURSO CON MÓDULO DE 1º CURSO SUSPENSO	No hay ningún alumno en esta situación, por lo que durante este curso no procede la realización de un plan de recuperación.



8.15. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL PROYECTO INTERMODULAR

ÍNDICE

1. Descripción del módulo.
2. Normativa
3. Objetivos
4. Temporalización
5. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.
6. Características y formato del proyecto intermodular.
7. Atención tutorial.
8. Fases del proyecto intermodular.
9. Evaluación del proyecto intermodular.
10. Instrumentos de evaluación.
11. Criterios de calificación

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Identificación	Código	0505
	Módulo Profesional	Proyecto Intermodular de Dirección en cocina
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo HOT04S
	Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina
	Grado y Nivel	Superior
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	Ana Morales Palos
Distribución horaria	Curso	2º
	Horas totales	30
	Horas semanales	
Tipología de módulo	Asociado a las UC	
	Transversal	No

2. NORMATIVA

- DECRETO 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la comunidad de Castilla y León (Artículo 5)



- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. (Artículo 41).
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- REAL DECRETO 687/2010, de 20 de mayo, establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- *DECRETO 25/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León.*
- ORDEN EDU/1205/2010, de 25 de agosto, por la que se regula el desarrollo de los módulos profesionales de «Proyecto» y de «Formación en centros de trabajo» de los ciclos formativos de formación profesional inicial, en la Comunidad de Castilla y León.
- ORDEN EDU/473/2015, de 9 de junio, por la que se modifica la ORDEN EDU/1205/2010, de 25 de agosto, por la que se regula el desarrollo de los módulos profesionales de «Proyecto» y de «Formación en centros de trabajo» de los ciclos formativos de formación profesional inicial, en la Comunidad de Castilla y León.

3. OBJETIVOS

El proyecto intermodular será único durante el ciclo formativo y se definirá de acuerdo con las características de la actividad laboral del ámbito del ciclo formativo y con aspectos relativos al ejercicio profesional y a la gestión empresarial.

Este módulo tendrá como objeto la integración de las diversas capacidades y conocimiento de los módulos que conforman el ciclo formativo, con especial atención a los elementos de búsqueda de información, innovación, investigación aplicada y emprendimiento, vinculados a los resultados de aprendizaje del ciclo formativo. (DECRETO 24/2024. Artículo 5)

Contribución del módulo a los objetivos generales del ciclo.

(D25/2011, de 9 de junio Artículo 2.) El módulo profesional de <<Proyecto de dirección de cocina>> se definirá de acuerdo a las características de la actividad laboral del ámbito del ciclo formativo y con aspectos relativos al ejercicio profesional y a la gestión empresarial. Tendrá por objeto la integración de las diversas capacidades y conocimientos del currículo del ciclo formativo.

La formación del módulo profesional se relaciona con los objetivos generales de ciclo y las competencias profesionales, personales y sociales del Título.



4. TEMPORALIZACIÓN

- La realización del proyecto intermodular tendrá una duración de 65 horas y se desarrollará de forma simultánea al resto de los módulos profesionales a lo largo de la duración del ciclo formativo. Los centros determinarán el momento en el que debe iniciarse el Proyecto, en función de las características del ciclo formativo. (Real Decreto 659/2023).
- Con carácter general el módulo profesional de proyecto se realizará durante el último período del ciclo formativo (durante el tercer trimestre de 2º curso) y se evaluará una vez cursado y superados todos los módulos profesionales
- Con carácter excepcional será desarrollado en el primer y segundo trimestre del curso siguiente por aquellos alumnos/as cuando concurren las siguientes circunstancias:
 - ✓ alumnos/as que superaron positivamente, en evaluación segunda final del curso, los módulos pendientes que se desarrollan en el centro educativo y que hayan cursado la matrícula en el centro educativo.
 - ✓ alumnos/as que en el curso académico anterior renunciaron formalmente a las dos convocatorias del módulo profesional de proyecto y que hayan cursado la matrícula en el centro educativo.
 - ✓ alumnos/as que obtuvieron una calificación negativa en ambas convocatorias en el curso académico anterior y que hayan cursado la matrícula en el centro educativo.

5. RESULTADO DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
RA6. Identifica necesidades del sector productivo, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer	a. Se han clasificado las empresas del sector por sus características organizativas y el tipo de producto o servicio que ofrecen. b. Se han caracterizado las empresas tipo, indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento. c. Se han identificado las necesidades más demandadas a las empresas. d. Se han valorado las oportunidades de negocio previsibles en el sector. e. Se ha identificado el tipo de proyecto requerido para dar respuesta a las demandas previstas. f. Se han determinado las características específicas requeridas en el proyecto. g. Se han determinado las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos, y sus condiciones de aplicación. h. Se han identificado posibles ayudas o subvenciones para la incorporación de las nuevas tecnologías de producción o de servicio que se proponen. i. Se ha elaborado el guion de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto.



RA7. Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.	a. Se ha recopilado información relativa a los aspectos que van a ser tratados en el proyecto. b. Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica del mismo. c. Se han identificado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido. d. Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir, identificando su alcance. e. Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo. f. Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente. g. Se han identificado las necesidades de financiación para la puesta en marcha del mismo. h. Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para su diseño. i. Se han identificado los aspectos que se deben controlar para garantizar la calidad del proyecto.
RA8. Planifica la ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.	a. Se han secuenciado las actividades ordenándolas en función de las necesidades de desarrollo. b. Se han determinado los recursos y la logística necesaria para cada actividad. c. Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades. d. Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades. e. Se han identificado los riesgos inherentes a la ejecución, definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios. f. Se ha planificado la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución. g. Se ha hecho la valoración económica que da respuesta a las condiciones de la puesta en práctica. h. Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la ejecución.
RA9. Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.	a. Se ha definido el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones. b. Se han definido los indicadores de calidad para realizar la evaluación. c. Se ha definido el procedimiento para la evaluación de las incidencias que puedan presentarse durante la realización de las actividades, su posible solución y registro. d. Se ha definido el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y en las actividades, incluyendo el sistema de registro de los mismos. e. Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto. f. Se ha establecido el procedimiento para la participación de los usuarios o clientes en la evaluación y se han elaborado los documentos específicos. g. Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto cuando este existe.



6. CARACTERÍSTICAS Y FORMATO DEL PROYECTO INTERMODULAR

6.1. Tipología del proyecto:

Los proyectos para desarrollar quedarán encuadrados en alguno de los siguientes tipos:

- a) Proyecto documental:** Se dirigirá al análisis y comentario crítico de trabajos científicos publicados recientemente sobre un tema específico de actualidad relacionado con el ciclo formativo, o sobre la evolución tecnológica experimentada en el campo relacionado con el título.
- b) Proyecto de innovación, investigación experimental o desarrollo:** Consistirá en la realización de un proyecto de innovación o de investigación experimental, de producción de un objeto tecnológico, de desarrollo aplicado o de diseño de un procedimiento relacionado con la calidad, la prevención laboral o la protección del medio ambiente.
- c) Proyecto de gestión:** Estará encaminado a la realización de estudios de viabilidad y mercadotecnia o la elaboración de un proyecto empresarial

En cualquier caso, el proyecto ha de estar basado en situaciones reales y exigir una serie de actividades que se estructuran en un plan de trabajo.

6.2. Proyectos aprobados por el departamento para ofertar al alumnado

* Si el departamento lo considera oportuno, podrán sugerirse otros diferentes, siempre y cuando estén referenciados desde una empresa o servicio real, hacia otra empresa o servicio de nueva creación.

TIPO DE PROYECTO	El departamento de hostelería y turismo oferta al alumnado los siguientes proyectos para el curso 2025-26
Documental	• Alimentos transgénicos y su valoración en la salud de los consumidores: posibles alternativas para restauradores. • Fusión de culturas a través de la gastronomía. • La pastelería y repostería a través del “Camino de Santiago”. • ¿Somos lo que comemos? (cocina macrobiótica, cocina tecno-emocional, la cocina de los sentidos). • Evolución de la gastronomía a través de la literatura. • Slow-Food/Fast-Food. • Nutrición y deporte, compatibilidad con las corrientes gastronómicas actuales. • La gastronomía del Siglo de Oro.



De innovación, investigación experimental o de desarrollo	• Creación de una página web de difusión y publicidad de los restaurantes de la comarca. • I+D+I aplicado al sector de la restauración. • Diseño de un juego educativo como forma de difusión de la necesidad de una alimentación saludable. • Sous-vide (el vacío) como sistema de producción culinaria. • Investigación de mercado (diferenciación de producto) para abrir un restaurante en una determinada zona de la provincia de Salamanca. • Pastelería y repostería saludable. • Elección de productos salmantinos en ofertas gastronómicas de vanguardia. • Diseño de una cocina central para colectividades. • Diseño y elaboración de un manual básico de introducción a la cocina básica para adolescentes. • Nutrición y gastronomía en la restauración diferida para colectividades. • Restaurantes de “alta cocina”, pasión o negocio?. Estudio de viabilidad y alternativas gastronómicas no convencionales empleando técnicas de mercado. • Maridaje de las especias en la pastelería de restauración. • Diseño documental de APPCC de aplicación en empresas de catering. • Verificación del grado de aplicación/cumplimiento de la normativa sobre etiquetado en productos alimenticios en el sector de la restauración. Posibles fraudes y publicidad engañosa. • Diseño de un menú degustación basado en la teoría de “Foofpairing” • Mejoras aplicables a la gestión de residuos en el sector hostelero. • Estudio de investigación en base a la dieta y costumbres alimenticias de un país concreto. • Medidas y adaptación de un establecimiento destinado al servicio de comidas y bebidas cuya clientela potencial sean disminuidos físicos y sensoriales. Formación específica de personal.
De gestión	• Diseño de un programa informático de gestión y control de materias primas en un establecimientos de restauración. • Promoción y comercialización en cadenas de restauración. • Programa de gestión de reservas. número de comensales y elección gastronómica de alimentos y bebidas con antelación a la llegada al establecimiento.

6.3. Aspectos formales

Un único documento en formato papel, encuadernado, con una extensión entre 20 y 30 páginas.

Número de páginas: El número de páginas será de 30, como mínimo, a 35 como máximo; excluidos los posibles anexos. No se cuenta la portada ni el índice.

Anexos sin límite de páginas, numerados y secuenciados con código referencial.

Portada	• Nombre del centro educativo • Logo del centro



	• Departamento • Ciclo Formativo • Módulo • Título del Proyecto • Autor/a: Nombre y apellidos • Año académico • Tutor/a: Nombre y apellidos
Índice	• Índice de contenidos numerados por capítulos y paginado. • Índice de tablas, gráficos y figuras numerados con respecto al número del capítulo y paginados. • Índice de anexos (si los hubiera) numerados con respecto al número de capítulos y paginados.
Número de páginas	• Será de 30, como mínimo, a 35 como máximo; excluidos los posibles anexos. No se cuenta la portada ni el índice.
Referencias	Un trabajo académico debe ser una <u>creación personal</u> y reflejar las <u>ideas y opiniones propias de su autor/a</u>. Por tanto, debe estar redactado con sus propias palabras. Cualquier contenido que en lo fundamental haya sido tomado de una fuente consultada y cualquier idea tomada de otra persona, aunque esté reflejada con palabras diferentes a las originales, deben ir acompañadas de la mención de su procedencia, <u>de lo contrario se incurre en la falta de plagio.</u>
Notas a pie de página	• Se pueden situar una, dos, tres y hasta cuatro llamadas sucesivas dentro de una misma página. Deben ir numeradas
Tipo de letra	• Tipo de letra: Arial 12. • Márgenes: los que establece el Word por defecto. • Interlineado: de espacio y medio.
Estructura del proyecto	• Resumen • Introducción • Desarrollo • Conclusión del trabajo • Fuentes consultadas • Anexos
Encabezado y pie de página	Encabezado <u>Módulo de proyecto</u> <u>IES Asturica Augusta</u> Pie de página <u>2025-26 Nombre y apellidos DNI</u> Página 1 de 1 



7. ATENCIÓN TUTORIAL

La tutoría del módulo profesional de “Proyecto” se organizará sobre la base de la tutorización colectiva e individual.

- ✓ **Tutoría Colectiva.** La tutoría colectiva será ejercida por el tutor del grupo de alumnos. Las funciones del tutor colectivo están reflejadas en el epígrafe 4 “Personal Implicado”. El Tutor Colectivo también ejercerá la tutoría Individual.
- ✓ **Tutoría Individual.** La tutoría individual será ejercida por el profesorado de segundo curso del ciclo formativo con atribución docente, de acuerdo con el Real Decreto que establece el correspondiente título. Si el Equipo Educativo del 2º curso del ciclo está de acuerdo, también podrán ejercer de tutores individuales los profesores del 1º curso a petición propia. Las funciones del tutor individual están reflejadas en el epígrafe 4 “personal implicado”
- ✓ La distribución de proyectos entre los tutores individuales, entre los que estará incluido el tutor colectivo, se hará de forma proporcional al número de horas liberadas por cada uno de ellos durante el tercer trimestre del curso académico. Para que la distribución de proyectos sea proporcional al número de horas liberadas por cada profesor tutor durante el tercer trimestre del curso académico, se tendrán en cuenta, entre otros, los siguientes criterios o aspectos:
 - No asignar el cargo de Tutor/a de Grupo de los cursos de 2º al profesorado del Dpto. de Formación y Orientación Laboral (FOL).
 - Asignar el Nº de horas de recuperación de módulos pendientes de superación en función del Nº de horas del módulo a recuperar según la siguiente proporción:

Nº de Horas del Módulo	Nº de Horas asignadas para la Recuperación del módulo ¹
2	1
3	1
4	2
5	2
6	3
7	3
8	4
9	4
10	5
11	5
12	6

¹ En la tabla anterior la proporción de horas dedicadas a la recuperación se hará al alza o a la baja en función del número de alumnos con el módulo pendiente de superar.

El equipo educativo del ciclo formativo acordará, en reunión convocada a tal efecto, la designación de tutores individuales para cada alumno, entre los que podrán figurar los que ejerzan las tutorías colectivas. De la reunión se extenderá un acta que refleje la asignación de tutores individuales para cada alumno y el proyecto a desarrollar por cada uno de ellos.



En el caso de que el módulo de Proyecto se tenga que desarrollar durante el primer y segundo trimestre del curso académico, la tutoría individual podrá ser ejercida por un/a profesor/a que no haya impartido docencia al grupo durante el curso anterior, pero que deberá tener atribución docente en el segundo curso del ciclo formativo.

Para que el reparto de proyectos a tutorizar por los profesores sea equitativo, se tendrán en cuenta también los proyectos que tengan que tutorizarse durante el primer trimestre del curso. La asignación de proyectos a tutorizar durante el primer trimestre se realizará en el mes de septiembre. El criterio que se tendrá en cuenta para realizar esta asignación será el siguiente:

- La asignación de proyectos se hará entre todos los profesores del 2º curso del ciclo.
- El número de proyectos asignados será inversamente proporcional al Nº de horas lectivas que tenga cada profesor de 2º curso del ciclo.

SEGUIMIENTO DEL MÓDULO DE PROYECTO

El profesor que ejerza la tutoría individual dedicará un tiempo para atender a los alumnos tutorados.

Para hacer efectivo el seguimiento del desarrollo del proyecto, el tutor individual elaborará un calendario de tutorías presenciales, acordado con el alumno, estableciendo días y hora teniendo en cuenta:

- ✓ Que se deben llevar a cabo al menos, una vez cada quince días. Cuando ello no sea posible, profesor y alumno acordarán otro momento para realizar dicha función.
- ✓ Que el número mínimo de horas asignadas al tutor individual para que pueda tutorizar a sus alumnos será de 1 hora por alumno.

En el caso de que el alumno se encuentre realizando las prácticas FFE, en una localidad diferente a la de ubicación del centro educativo, o en un país miembro de la Unión Europea como alumno “Erasmus”, el tutor individual realizará el seguimiento del módulo profesional del “Proyecto” estableciendo con el alumnado comunicaciones regulares por medios telemáticos, así también para aquellos alumnos que por cuestiones laborales o profesionales se encuentren fuera de la provincia.

En ambos casos, el tutor individual debe dejar constancia del seguimiento del desarrollo del proyecto de cada uno de los alumnos/as que tutoriza.

La asistencia a las tutorías es obligatoria y formará parte de la evaluación.

Sólo se considerarán faltas justificadas aquellas que sean causadas por enfermedad u hospitalización, deber público u oficial inexcusable o por asistir a pruebas de evaluación en un centro oficial siempre que



en cualquiera de los casos se acredite la ausencia mediante justificante o justificantes debidamente cumplimentados y sellados por el organismo competente.

En caso de que por alguno de estos motivos, el alumno/a no haya acudido a la tutoría establecida, será responsabilidad del alumno/a hacer llegar por medios telemáticos al tutor/a sus avances en el desarrollo del proyecto.

No será falta justificada, en ningún caso, la acción laboral o profesional, ya que los días y horas para las tutorías se establecieron mediante acuerdo de las dos partes.

Departamentos Familia Profesional.	• Aprueban los proyectos a ofertar a los alumnos/as • Fijan los criterios de valoración y calificación del módulo de “Proyecto” <u>El Departamento de Hostelería y Turismo ha decidido que los criterios de evaluación y calificación sean fijados por ciclos formativos</u> (Epígrafe 10.4 de esta programación). • Archivan y registran los Proyectos presentados por los/as alumnos/as. Crear un fondo documental a partir de los proyectos originales, conservando la información más relevante sobre estos.
Equipo Educativo	Formado por profesores/as de 2º curso. Aceptan o rechazan los proyectos propuestos por los/as alumnos/as según formulario (Anexo Nº 2) <u>Para que la propuesta de proyecto sea aprobada es obligatorio rellenar todos y cada uno de los apartados sobre la descripción del proyecto con absoluta precisión.</u> (Anexo Nº 3) • Aprueban los proyectos propuestos por el alumnado y, en su defecto, asignan los proyectos propuestos y aprobados por el Departamento de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Pueden estar presentes en la defensa de cada uno de los proyectos expuestos por el alumnado y realizar, a continuación, las preguntas que estimen oportunas.
Profesor Tutor Colectivo	Será ejercida por el tutor colectivo. Son sus funciones: • Familiariza al alumnado con el método del proyecto. • Concreta aspectos formales que debe contener un Proyecto. • Orienta al alumnado sobre los posibles proyectos a realizar y le ayuda en la toma de decisiones. • Propone y coordina junto con el resto de los tutores Individuales las sesiones de exposición y defensa de los proyectos • Está presente en la exposición de todos los Proyectos y participa en su evaluación, <u>según los criterios de evaluación y calificación aprobados por el departamento para el ciclo de Dirección de Cocina.</u>
Profesor/a Tutor/a Individual	• Orienta y asesora al alumno/a en el proceso de desarrollo del Proyecto, realizando las siguientes tareas: • Dirige y supervisa al alumno/a durante la realización y presentación del Proyecto, con una periodicidad de al menos una vez cada quince días, siempre que sea posible y por medios presenciales o telemáticos. asesorándole



	especialmente en la toma de decisiones que afecten a su estructura, al tratamiento de temas o a la forma de presentación. • Comprueba que los Proyectos propuestos por el alumnado, una vez finalizados, cumplen las condiciones indicadas en la correspondiente propuesta y otorgar su visto bueno. • Coordina junto con el Tutor Colectivo el acto que se convoque para la presentación del proyecto. • Evalúa y califica el módulo profesional de Proyecto.
Alumnado	• Solicita, si procede, la aceptación de un “Proyecto de Innovación” desarrollado total o parcialmente por él, como “Proyecto”. • Desarrolla el módulo de “Proyecto” a la vez que está realizando FFE o excepcionalmente después de su finalización. • Expone y defiende el Proyecto desarrollado por él, en la sesión de exposición de proyectos convocada por el tutor colectivo.

Orientaciones pedagógicas

(RD. 687/2010, de 20 de mayo) Este módulo profesional complementa la formación establecida para el resto de los módulos profesionales que integran el título en las funciones de análisis del contexto, diseño del proyecto y organización de la ejecución.

La función de análisis del contexto incluye las subfunciones de recopilación de información, identificación de necesidades y estudio de viabilidad.

La función de diseño del proyecto tiene como objetivo establecer las líneas generales para dar respuesta a las necesidades planteadas, concretando los aspectos relevantes para su realización. Incluye las subfunciones de gestión de áreas de producción y servicios en los establecimientos de restauración, comercialización, promoción, seguridad ambiental, prevención y seguridad laboral.

La función de organización de la ejecución incluye las subfunciones de programación de actividades, gestión de recursos y supervisión de la intervención.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en los diferentes subsectores de la restauración.

La formación del módulo se relaciona con la totalidad de los objetivos generales del ciclo y las competencias profesionales, personales y sociales del título.



8. FASES DE REALIZACIÓN DEL PROYECTO INTERMODULAR

8.1. Alumnos que desarrollan el módulo profesional de proyecto en el tercer trimestre del 2º Curso

Fecha	Procedimiento
2ª Quincena de septiembre.	Fijar los criterios de valoración del módulo de “Proyecto” en colaboración con el Equipo Educativo. Estos criterios de valoración pueden ceñirse a los propuestos en el formulario, o bien, y atendiendo a las peculiares características del cada Ciclo Formativo, adaptarse a ellos con las modificaciones que el Equipo Educativo considere pertinentes. Leer a los alumnos/as con detalle la programación del módulo de Proyecto. Informándoles del trabajo a desarrollar. Se hará hincapié sobre todo en los siguientes aspectos: desarrollo y organización, fases, normas de presentación, contenidos y extensión, criterios de evaluación y calificación, reclamaciones. El Tutor Colectivo se reunirá con el Equipo Educativo de segundo curso, para informarles sobre el procedimiento para el desarrollo del módulo de Proyecto.
2ª Quincena de enero	Asignar el Nº de alumnos para cada Tutor/a Individual, incluido el/la Tutor/a Colectivo/a. Esta asignación se hará en función del número de horas lectivas liberadas por cada profesor/a del equipo educativo en el tercer trimestre. Esta decisión quedará reflejada en Acta.
Un mes antes del comienzo del módulo de “Proyecto”	- Presentación de la propuesta por parte de cada alumno/a. Esta propuesta incluye el nombre para el proyecto y una descripción breve del mismo según modelo de planilla. (Anexo 3) - La elección se hará bien entre los propuestos por el/la Tutor/a Colectivo/a o los propuestos por el alumno/a. En el caso de que dos o más alumnos coincidan en la elección del proyecto, la asignación se hará por orden de calificación media obtenida en la 1ª evaluación. - Tanto en el caso de los/as alumnos/as que presenten un Proyecto de Innovación, como de aquellos/as alumnos/as que elijan uno de los proyectos propuestos por el Dpto. Didáctico, <u>se tomará como criterio tanto para su aceptación como para su posterior valoración, el que los/as alumnos/as aporten algo novedoso en el mismo.</u> Fecha límite para la presentación de la propuesta por parte del alumnado: 19 de enero de 2026. - El Equipo Educativo valorará la propuesta y decidirá sobre su aceptación. Fecha límite para la valoración de las propuestas del alumnado: 26 de enero de 2026 - El/la Tutor/a Colectivo/a comunicará esta decisión a el/la alumno/a.



	- En caso de no aceptación por parte del Equipo Educativo, el alumno tiene un plazo de 10 días para presentar y/o modificar su propuesta, o aceptar una de las propuestas del Tutor Colectivo de acuerdo con el Equipo Educativo el que le asigne un Proyecto. Fecha límite para presentar o modificar la propuesta por parte del alumnado: 5 de febrero de 2026 - Resolver, si procede, y en colaboración con el Equipo Educativo, la petición de los alumnos, de aceptación de los “Proyectos de Innovación” como “Proyectos”, una vez estos presenten la solicitud recogida a tal efecto en la ORDEN EDU/1205/2010, de 25 de agosto, por la que se regula el desarrollo de los módulos profesionales de «Proyecto» de los ciclos formativos de formación profesional inicial, en la Comunidad de Castilla y León. Asignación definitiva de proyectos por parte del Equipo Educativo. Fecha límite: 12 de febrero de 2026 - Es acuerdo del Departamento de hostelería y Turismo que un alumno/a pueda variar su propuesta inicial de proyecto, una vez aprobada por el equipo educativo, sólo cuando vuelva a tramitar una nueva matrícula del módulo. Designación de Tutor Individual para cada alumno y de proyecto a desarrollar por cada uno de ellos. Esta decisión quedará reflejada en Acta Fecha límite: 19 de febrero de 2025 El Tutor Colectivo comunicará a los alumnos la asignación definitiva de proyectos y de Tutores Individuales.
Desde la 2ª semana de marzo hasta la 3ª semana de mayo	Los alumnos desarrollarán su proyecto y asistirán a las tutorías individuales según el calendario proporcionado por su tutor individual, y que se harán coincidir en la medida de lo posible con los días de la Tutoría FFE. Si no es posible su asistencia al centro, el seguimiento del proyecto se hará por medios telemáticos.
3ª Semana Mayo	El Tutor Colectivo en colaboración con el Equipo Educativo fijará la fecha y el aula en la que el alumnado deberá entregar, y en su caso exponer o defender cada proyecto, así como el orden de exposición. Esto será publicado en el tablón de anuncios del centro educativo. El equipo educativo decidirá sobre la posibilidad de realizar la exposición de todos los proyectos en la misma o en distintas jornadas.
4ª Semana Mayo	Presentación, exposición y defensa de los Proyectos. Los alumnos que estén cursando el módulo de FCT en calidad de alumnos Erasmus, entregarán su proyecto en la misma fecha que la fijada para el resto de los alumnos. La exposición y defensa de los proyectos de alumnos Erasmus se podrá aplazar hasta el regreso de estos, siempre y cuando se realice antes de la evaluación final de 2º curso.
Durante la 2ª quincena de junio (en cualquier caso, una semana antes de la 2ª evaluación final del módulo)	Presentación, exposición y defensa de los Proyectos. (Segunda evaluación final del módulo) Esta evaluación la realizará el Tutor Individual en colaboración con quién hubiera ejercido la Tutoría Colectiva. Esta decisión quedará reflejada en Acta



Con carácter general, el equipo educativo, seguirá los mismos procedimientos que para el resto de los alumnos que vayan a desarrollar el módulo en el tercer trimestre.

Con **carácter excepcional**, aquellos alumnos/as que expresen su deseo de ser evaluados en evaluación excepcional en fechas anteriores a la evaluación primera final del curso académico, el procedimiento es el siguiente:

Fecha	Procedimiento
1ª Quincena de octubre	• Informar al alumnado sobre la posibilidad de evaluación excepcional del módulo y sobre aspectos de la programación: desarrollo y organización, fases, normas de presentación, contenidos y extensión, criterios de evaluación y calificación, reclamaciones • Presentación de la propuesta por parte de cada alumno/a. Esta propuesta incluye el nombre para el proyecto y una descripción breve del mismo según modelo de planilla. • La elección se hará bien entre los propuestos por el/la Tutor/a Colectivo/a o los propuestos por el alumno/a. En el caso de que dos o más alumnos coincidan en la elección del proyecto, la asignación se hará por orden de calificación media obtenida en la 1ª evaluación. • Tanto en el caso de los/as alumnos/as que presenten un Proyecto de Innovación, como de aquellos/as alumnos/as que elijan uno de los proyectos propuestos por el Dpto. Didáctico, se tomará como criterio tanto para su aceptación como para su posterior valoración, el que los/as alumnos/as aporten algo novedoso en el mismo.
2ª quincena de octubre 1ª quincena de noviembre	<u>Fecha límite para la presentación de la propuesta por parte del alumnado: 20 de octubre de 2026</u> <u>(En caso de que el alumno/a, no presentara propuesta, se entenderá que su intención es ser evaluado en evaluación primera final del módulo)</u> El Equipo Educativo valorará la propuesta y decidirá sobre su aceptación. <u>Fecha límite para la valoración de las propuestas del alumnado: 27 de octubre de 2026</u> El/la Tutor/a Colectivo/a comunicará esta decisión al alumno/a. En caso de no aceptación por parte del Equipo Educativo, el alumno tiene un plazo de 10 días para presentar y/o modificar su propuesta (o aceptar una de las propuestas del Tutor Colectivo de acuerdo con el Equipo Educativo el que le asigne un Proyecto. <u>Fecha límite para presentar o modificar la propuesta por parte del alumnado: 4 de noviembre de 2026</u> Asignación definitiva de proyectos por parte del Equipo Educativo. <u>Fecha límite: 9 de noviembre de 2026.</u> <u>Es acuerdo del Departamento de hostelería y Turismo que un alumno/a pueda variar su propuesta inicial de proyecto, una vez aprobada por el equipo educativo, sólo cuando vuelva a tramitar una nueva matrícula del</u>



	<u>módulo.</u> Designación de Tutor Individual para cada alumno y de proyecto a desarrollar por cada uno de ellos. Esta decisión quedará reflejada en Acta (fecha límite: 10 de noviembre de 2026) El Tutor Colectivo comunicará a los alumnos la asignación definitiva de proyectos y de Tutores Individuales.
A partir del día 10 de noviembre	Los alumnos desarrollarán su proyecto y asistirán a las tutorías individuales según el calendario proporcionado por su tutor individual, y que se harán coincidir en la medida de lo posible con los días de la Tutoría de FCT en el Centro. Si no es posible su asistencia al centro, el seguimiento del proyecto se hará por medios telemáticos.
Evaluación excepcional. En el momento que el alumno/a haya finalizado el proyecto con el Visto Bueno del tutor/a individual (en cualquier caso, una semana antes de la 1ª evaluación final de 2º curso de los módulos cursados en el centro educativo). En el mes de febrero	El Tutor Colectivo en colaboración con el Equipo Educativo fijará la fecha y el aula en la que el alumnado deberá entregar, y en su caso exponer o defender cada proyecto, así como el orden de exposición. Esto será publicado en el tablón de anuncios del centro educativo. El equipo educativo decidirá sobre la posibilidad de realizar la exposición de todos los proyectos en la misma o en distintas jornadas. Los alumnos/as que antes de dichas fechas no se hayan evaluado por no finalización del su proyecto atenderán a las fechas establecidas con carácter general en cuanto a la evaluación.
4ª Semana Mayo o 3ª de junio (en cualquier caso, una semana antes de la 2ª evaluación final del módulo)	Presentación, exposición y defensa de los Proyectos. Para aquellos alumnos/as que no han superado el módulo en la primera convocatoria en evaluación excepcional en el mes de febrero como fecha límite. El alumnado, en esta situación podrá optar por presentar y exponer el proyecto en una de las fechas señaladas. Esta decisión quedará reflejada en Acta

9. EVALUACIÓN DEL PROYECTO INTERMODULAR.

ORDEN EDU/1205/2010, de 25 de agosto. Artículo 7

ORDEN EDU/2169/2008, de 15 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación y la acreditación académica de los alumnos que cursen enseñanzas de formación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León y demás normativa aplicable.

CONVOCATORIAS

El módulo profesional de proyecto será objeto de evaluación en cuatro convocatorias ordinarias; dos en cada curso académico. Una vez agotadas las convocatorias ordinarias el alumno/a podrá solicitar como



máximo dos convocatorias extraordinarias. Las convocatorias extraordinarias se concederán cuando concurren causas de enfermedad, discapacidad, accidente, atención a familiares, trabajos puntuales o excepcionales u otras que condicionen o impidan el desarrollo ordinario de los estudios.

La solicitud de la convocatoria extraordinaria se presentará en el centro educativo acompañada de los documentos que acrediten la concurrencia de alguna de las circunstancias señaladas en el apartado anterior. El director del centro remitirá dicha documentación a la Dirección Provincial de Educación, junto con un informe valorativo y la certificación académica personal, en la que conste con claridad la fecha y el carácter de las convocatorias en las que aparece calificado el módulo profesional objeto de la solicitud de convocatoria extraordinaria. El Director Provincial de Educación, previo informe del Área de Inspección Educativa resolverá concediendo o no la convocatoria extraordinaria solicitada.

EL módulo de Proyecto podrá ser evaluado en una convocatoria al finalizar el módulo de Formación en Centros de Trabajo, y en una segunda convocatoria en el momento que se determine por la Consejería competente en materia de educación.

La matrícula implica participar, salvo renuncia, en todas las convocatorias establecidas en cada curso académico.

SESIONES DE EVALUACIÓN

ALUMNOS QUE DESARROLLEN EL MÓDULO PROFESIONAL DE PROYECTO EN EL TERCER TRIMESTRE DEL 2º CURSO

El módulo de proyecto será objeto de evaluación en:

- ✓ PRIMERA SESIÓN DE EVALUACIÓN FINAL DEL SEGUNDO CURSO EN EL MES DE MAYO.
- ✓ SEGUNDA SESIÓN DE EVALUACIÓN FINAL DEL SEGUNDO CURSO EN EL MES DE JUNIO.

ALUMNOS QUE DESARROLLEN EL MÓDULO PROFESIONAL DE PROYECTO EN EL SEGUNDO TRIMESTRE DEL 2ºCURSO

El módulo de proyecto, de forma general, será objeto de evaluación en:

- ✓ SESIÓN DE EVALUACIÓN DEL SEGUNDO TRIMESTRE DEL SEGUNDO CURSO EN EL MES DE FEBRERO QUE COINCIDIRÁ CON LA EVALUACIÓN PRIMERA FINAL DE LOS MÓDULOS CURSADOS EN EL CENTRO EDUCATIVO.
- ✓ PRIMERA SESIÓN DE EVALUACIÓN FINAL DEL SEGUNDO CURSO EN EL MES DE MAYO.



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN

El tutor colectivo establecerá junto con el resto de los miembros del equipo educativo la fecha y hora de exposición y defensa del proyecto de cada alumno/a así como del lugar donde se llevará a cabo dicha defensa; levantará acta de dicha sesión y se publicará en el tablón de anuncios.

- ✓ El alumno/a deberá hacer entrega de su proyecto en la fecha y hora señalada al tutor/a colectivo: una copia impresa y otra en formato digital vía mail. También deberá enviar el proyecto a su tutor/a individual vía mail con una semana de antelación a la fecha de exposición. La ausencia de entrega del proyecto en fecha y hora señalada tendrá la consideración de convocatoria consumida quedando el módulo suspenso, excepto si se presenta la correspondiente renuncia.
- ✓ La ausencia del alumno/a en fecha y hora establecidas para la defensa del proyecto tendrá la consideración de convocatoria consumida excepto si se presenta la correspondiente renuncia, quedando el módulo suspenso.

La defensa del proyecto constará de dos fases:

- ✓ -1ª fase: Exposición del proyecto cuya duración será de **veinte minutos**.
- ✓ -2ª fase: Responder a las preguntas planteadas por la comisión de evaluación del proyecto durante **diez minutos**.

Para dicha defensa el alumno/a presentará su Proyecto con cualquier herramienta de presentación multimedia: **PowerPoint, Prezi, SlideRocket, Tik-Tok, etc**

Durante la exposición del Proyecto se dispondrá en el aula de un reloj o cronómetro para que el alumno/a se ajuste a los tiempos marcados. Aquellos alumnos/as que lo deseen, podrán hacer uso de su ordenador portátil o de aquellos recursos del Centro que crean necesarios para exponer su proyecto previa consulta con el Tutor Individual y acuerdo con el Equipo Educativo.

- **La evaluación del proyecto corresponderá al tutor/a individual con la colaboración de quien hubiera ejercido la tutoría colectiva.** En el caso de que ambas tutorías hubiesen sido ejercidas por la misma persona, la colaboración corresponderá a un miembro del equipo educativo del ciclo formativo designado por el director del centro educativo, oído el departamento de familia profesional.
- No obstante, el resto de los miembros del equipo educativo podrán asistir a la defensa del proyecto de todos los alumnos/as y calificarlos, aunque su valoración, en ningún caso, será vinculante para la toma de decisión del tutor individual sobre la calificación del módulo.



- Si el proyecto no obtuviera una calificación positiva en la primera convocatoria, el alumno, con la orientación del tutor individual, lo podrá completar o modificar para su presentación, evaluación y calificación en la siguiente convocatoria del curso académico.
- Al acta de evaluación se adjuntará el acta que refleje la designación de los tutores individuales para cada alumno/a y el proyecto a desarrollar por cada uno de ellos.

9.1 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Para la evaluación del módulo se tendrán en cuenta los siguientes instrumentos:

- Documento del proyecto.
- Defensa/presentación del proyecto

9.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Si alguno de los profesores componentes de la Comisión de valoración detectase que el proyecto es copia de otro en una parte significativa del mismo, será calificado automáticamente de forma negativa.

Para realizar la calificación del módulo se utilizará una tabla de ponderación como la contenida en el ANEXO 4:

Los proyectos de tipo documental y de tipo de gestión, contarán con una tabla de ponderación diferente de los RA's que se ajustarán a las características del proyecto elegido y será entregada al alumno antes del comienzo de elaboración de este.

El alumno debe demostrar que ha adquirido todos los resultados de aprendizaje, no existiendo la posibilidad de compensar unos con otros. Se considera que un resultado de aprendizaje ha sido adquirido cuando obtenga una calificación igual o superior a 5, de conformidad con el artículo 12.2 de la Orden EDU/1575/2024, de 23 de diciembre. Esto significa que, en cada resultado de aprendizaje, el alumno deberá obtener una calificación igual o superior al 50% de la puntuación máxima asignada a cada resultado de aprendizaje

Una vez calificado el alumno, tanto la copia impresa, como la copia digital pasará a formar parte del catálogo del Departamento de Hostelería y Turismo, no pudiendo modificarse la documentación una vez entregada.

Como norma general, los alumnos deberán autorizar la difusión en acceso libre de todos los Proyectos defendidos y aprobados en el IES ASTORGA. Cuando una parte o la totalidad del trabajo, contenga datos confidenciales de una entidad que ha colaborado en la realización de este, el alumno podrá solicitar que la parte afectada no se difunda en el fondo documental.



ANEXO 1: MODELO DE PORTADA (PROPUESTA, NO OBLIGATORIO)



**I.E.S. ASTURICA AUGUSTA
Departamento de Hostelería y turismo**

**C. F.G.S Dirección de cocina
Curso /**

Módulo de Proyecto

TÍTULO COMPLETO DEL PROYECTO

Realizado por el alumno D.....

Tutelado por el profesor D.....

Lugar y fecha:



ANEXO 2: MODELO DOCUMENTO DE VISTO BUENO DEL TUTOR



I.E.S ASTURICA AUGUSTA
Departamento Electricidad y Electrónica
C. F.G.S de Automatización y Robótica Industrial

VISTO BUENO DEL TUTOR DEL MÓDULO PROFESIONAL DE PROYECTO

El profesor D. _____ en su calidad de Tutor del Proyecto titulado

Realizado por D. _____

en el Ciclo Formativo de Grado Superior de Automatización y Robótica Industrial, informa favorablemente el mismo, dado que reúne las condiciones necesarias para su defensa.

Lo que firmo, para dar cumplimiento al art. 4.b) de la ORDEN EDU/1205/2010, de 25 de agosto.

En Astorga, a _____ de _____ de _____

Vº Bº

Fdo.: _____

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

ANEXO 3: MODELO PRESENTACIÓN PROPUESTA DE PROYECTO



I.E.S ASTURICA AUGUSTA
Departamento Hostelería y Turismo
C. F.G.S de Dirección de Cocina

PROPUESTA DE PROYECTO FIN DE CICLO

DATOS DEL ALUMNO	
Ciclo Formativo:	
Apellidos:	Nombre:
Tutor del curso:	Curso:

DATOS DEL PROYECTO	
Tipo de proyecto:	☐ Proyecto documental ☐ Proyecto de innovación, investigación experimental o desarrollo ☐ Proyecto de gestión:
Título:	
Descripción:	
Competencias del ciclo implicadas:	
Equipos utilizados:	

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

ANEXO 4: TABLA DE PONDERACIÓN PARA LA CALIFICACIÓN DEL MÓDULO



I.E.S. ASTURICA AUGUSTA
Departamento Hostelería y Turismo
C. F.G.S de Dirección de Cocina

NOMBRE DEL ALUMNO:

RA1: Identifica necesidades del sector productivo, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.

ASPECTOS FORMALES	Máximo	Nota
Identifica el proyecto dentro de un sector y aplicación productiva. Emplazamiento.	0,25	
Está definido claramente el objetivo del proyecto y da respuesta a la necesidad prevista.	0,15	
Se han aportado varias soluciones técnicas para la consecución del objetivo.	0,20	
Grado de acierto en la justificación y razonamiento de la solución adoptada.	0,15	
TOTAL		

RA2: Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.

ASPECTOS FORMALES	Máximo	Nota
Presentación: Encuadernación, índice, tamaño y tipo de letra, espacios, márgenes, encabezados, pie de página, referencias, notas al pie de página	0,75	
Estructura	0,75	
Organización los contenidos: coherencia en distribución y secuenciación	0,5	
Redacción: ortografía, vocabulario, riqueza y claridad de expresiones, ausencia de ambigüedades.	0,75	
TOTAL		

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

CONTENIDO	Máximo	Nota
Originalidad (innovación) adaptada al sistema productiva.	0,75	
Grado de resolución	0,5	
Recursos gráficos explicativos	0,5	
Grado de dificultad y profundización en los contenidos	0,5	
Competencias profesionales del ciclo formativo implicadas	0,5	
Conclusiones finales	0,3	
TOTAL		

PRESENTACIÓN y defensa	Máximo	Nota
Exposición clara y completa del proyecto, dominio del tema.	0,5	
Capacidad de síntesis	0.25	
Adecuación al tiempo previsto	0,7	
Capacidad de respuesta a las preguntas planteadas.	0,25	
TOTAL		

RA3: Planifica la ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada

Se han secuenciado correctamente toda la documentación	0,25	
Alternativas presentadas y/o resultados obtenidos: Viabilidad	0,25	
Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades.	0,25	
TOTAL		

RA4: Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.

Asistencia y presentación de avances en tutorías	0,25	
Aplica las correcciones oportunas indicadas por el tutor	0,25	
Temporaliza el proyecto en tiempo y forma	0,25	
Reglamentación	0,25	
TOTAL		

Programación del Departamento de Hostelería y Turismo	CURSO 2025-2026	IES ASTURICA AUGUSTA 

ANEXO 5: MODELO DOCUMENTO ENTREGA DE PROYECTO



I.E.S ASTURICA AUGUSTA
Departamento Hostelería y Turismo
C. F.G.S de Dirección de Cocina

ENTREGA DE COPIA DEL PROYECTO FIN DE CICLO

DATOS DEL ALUMNO		
Apellidos:		Nombre:
DNI:	E-Mail:	Tfno/s.:
Ciclo Formativo:		

DATOS DEL PROYECTO	
Tipo de proyecto:	Fecha de entrega:
Título del Trabajo:	

DATOS DEL PROFESOR-TUTOR	
Tutor de proyecto:	Especialidad:

El alumno/a firmante ha realizado la entrega de una copia digital de su Proyecto para su depósito en el Departamento de Hostelería y Turismo del IES de Astorga, AUTORIZANDO a:

☐ **SI** ☐ **NO** Su difusión en acceso libre *(Marcar con una X lo que corresponda).*

Fdo.: _____



8.16. COMPLEMENTO DE FORMACIÓN: CUBIERTAS, BAÑOS Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN RESTAURACIÓN

ÍNDICE

- 1. Normativa**
- 2. Objetivo del complemento de formación**
- 3. Temporalización**
- 4. Certificado de aprovechamiento**

1. NORMATIVA

Los complementos de formación están regulados en la ORDEN EDU/411/2025, de 15 de abril, por la que se concreta la optatividad en las enseñanzas de grado D, niveles 2 y 3 del Sistema de Formación Profesional y se establece el procedimiento de oferta y autorización de complementos de formación de los grados D y E, niveles 2 y 3 del Sistema de Formación Profesional, en la Comunidad de Castilla y León.

2. OBJETIVOS DEL COMPLEMENTO DE FORMACIÓN

Proporcionar al alumnado la adquisición de destrezas en el campo de la pastelería que permitan un acabado y presentación del producto adecuado.

3. TEMPORALIZACIÓN

Un total de 25 h, que comenzarán a impartirse al finalizar el módulo optativo de “Bases de pastelería tradicional de Castilla y León en restauración”, tal y como se indica en la programación de dicho módulo, y que pretende ser una ampliación del mismo.

4. CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO

La superación por aprovechamiento de este complemento de formación, conllevará la expedición de la certificación correspondiente.

Dicho aprovechamiento, implica no solo la asistencia a clase, sino que el profesor responsable, podrá realizar cuantas pruebas (escritas u orales), trabajos o prácticas, crea necesarias, para verificar dicho aprovechamiento.

La certificación será expedida en los centros públicos por la secretaría del centro y visada por la dirección del centro en el que el alumnado se encuentre matriculado.

La certificación se expedirá conforme al modelo que figura en el anexo III de la orden y estará disponible en el Portal de Educación de la Junta de Castilla y León (<http://www.educa.jcyl.es>).



10. PROGRAMACIÓN DE CURSO DE ESPECIALIZACIÓN DE PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANAL

Anexo a continuación



PROGRAMACIONES CURSO
DE ESPECIALIZACIÓN
PANADERÍA Y BOLLERÍA
ARTESANALES

CURSO ACADÉMICO:
2025/2026



PROGRAMACIONES CURSO DE ESPECIALIZACIÓN PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES

CURSO ACADÉMICO:
2025/2026



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA AÑO ACADÉMICO 2025/2026

MÓDULO 5016 – Masas Madre de Cultivo y
Prefermentos

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN PANADERÍA Y BOLLERÍA
ARTESANALES

PROFESOR: Jonatan Garrote Aguado
Centro Educativo: IES Asturica Augusta



1º. Las competencias profesionales asociadas, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación y contenidos.

a) Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas

Este módulo contribuye especialmente a las competencias profesionales del perfil del curso:

- ✓ Obtener masas madre de cultivo y prefermentos de cereales (competencias h e i).
- ✓ Seleccionar, almacenar y conservar materias primas (competencia c).
- ✓ Preparar y mantener instalaciones, equipos y máquinas (competencia e).
- ✓ Aplicar protocolos de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos (competencia p).
- ✓ Adaptarse a nuevas técnicas y trabajar en equipo (competencias q, r y s).

b) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación (según Anexo I RD 482/2020)

- ✓ **RA1. Caracteriza masas madre de cultivo especificando fases de elaboración y conservación.**
 - CE: caracterizar masas madre, valorar beneficios vs industriales, identificar equipos y materias primas, parámetros de control, interpretar documentación técnica, reflejar alérgenos, determinar métodos de conservación.
- ✓ **RA2. Obtiene masas madre de cultivo aplicando técnicas de mezclado y amasado.**
 - CE: identificar características de MMC y pan, seleccionar formulación, realizar refrescos, aplicar parámetros de control, conservar adecuadamente, elegir tipo de pan, detectar defectos y proponer medidas correctoras.
- ✓ **RA3. Caracteriza prefermentos biga, pie de masa, poolish y esponja especificando fases, métodos de elaboración y conservación.**
 - CE: caracterizar prefermentos, valorar beneficios, identificar equipos y materias primas, parámetros de control, interpretar documentación técnica, reflejar alérgenos, determinar métodos de conservación.
- ✓ **RA4. Obtiene prefermentos aplicando técnicas de mezclado y amasado.**
 - CE: identificar características y productos, seleccionar formulación, aplicar parámetros de control, detectar diferencias en productos y proponer medidas correctoras.
- ✓ **RA5. Regenera y obtiene masas madre de cultivo y prefermentos con denominación propia, de autor, tradicionales y específicas.**
 - CE: identificar masas madre y prefermentos con denominación propia, seguir fases del autor, caracterizar sistemas de regeneración, seleccionar y elaborar productos según indica el autor, detectar defectos y proponer medidas correctoras.

c) Contenidos básicos (según Anexo I RD 482/2020)

- ✓ **Caracterización de masas madre de cultivo:** definición, clasificación, características, fases, equipos y materiales, parámetros de control, materias primas, conservación y documentación técnica.
- ✓ **Obtención de masas madre de cultivo:** tipos de harinas, procesos, variantes, parámetros de control, aplicaciones posteriores y elaboraciones básicas.
- ✓ **Caracterización de prefermentos:** definición, clasificación, fases, equipos y materiales, parámetros de control, materias primas, conservación, documentación técnica y aplicaciones posteriores.
- ✓ **Obtención de prefermentos:** formulación, fases de elaboración para panes y bollería, documentación técnica y aplicaciones posteriores.
- ✓ **Regeneración y obtención de masas madre y prefermentos con denominación propia o específicas.**

2º. Resultados de aprendizaje que pueden ser desarrollados en empresa u organismo equiparado.

- ✓ **RA2, RA4 y RA5** son especialmente idóneos para su desarrollo en empresas: preparación y manejo de masas madre y prefermentos reales, seguimiento de parámetros de fermentación y conservación, y regeneración de masas madre de autor en obradores artesanales.
- ✓ **RA1 y RA3** pueden completarse con la observación directa de procesos industriales o artesanales en la FFE.

3º. Secuenciación y temporalización de las unidades de trabajo.

UT	Título / Contenidos principales en centro	Horas	Periodo aproximado	Observaciones / Vinculación con FFE
UT1	Introducción y caracterización de masas madre (definición, equipos, fases, parámetros).	16 h	15 septiembre – 27 octubre	Base teórica y primeras prácticas.
UT2	Obtención de masas madre (técnicas de mezclado y amasado, refrescos, conservación).	24 h	3 noviembre – 22 diciembre	Se completa en FFE con práctica real en obrador.
UT3	Caracterización de prefermentos biga, poolish, esponja (fases, métodos, conservación).	24 h	12 enero – 9 febrero	Observación de procesos reales en FFE.

UT	Título / Contenidos principales en centro	Horas	Periodo aproximado	Observaciones / Vinculación con FFE
UT4	Obtención de prefermentos (técnicas de mezclado, 24 h parámetros de control).	24 h	16 febrero – 18 de marzo	Se aplicará en obrador en la FFE.
UT5 (FFE)	Regeneración y obtención de masas madre y prefermentos de autor en empresa.	32 h aprox.	25 marzo – 15 mayo	Desarrollo completo de RA en entorno real.

UT	Título / Contenidos principales	Horas en centro	Periodo aproximado	Observaciones / Vinculación con FFE
UT1	Introducción y caracterización de masas madre • Definición, tipos y características. • Equipos y materiales. • Fases y parámetros de control. • Métodos de conservación.	16 h	15 septiembre – 27 octubre	Base teórica y primeras prácticas.
UT2	Obtención de masas madre • Técnicas de mezclado y amasado. • Refrescos y mantenimiento. • Conservación y control de parámetros.	24 h	3 noviembre – 22 diciembre	Se completa en FFE con práctica real en obrador.
UT3	Caracterización de prefermentos • Biga, poolish, esponja. • Fases, métodos y conservación. • Parámetros de control y materias primas.	24 h	12 enero – 9 febrero	Observación de procesos reales en FFE.
UT4	Obtención de prefermentos • Técnicas de mezclado y amasado. • Parámetros de control. • Aplicaciones en pan y bollería.	24 h	16 febrero – 18 de marzo	Se aplicará en obrador en la FFE.
UT5 (FFE)	Regeneración y obtención de masas madre y prefermentos de autor en empresa • Sistemas de regeneración. • Elaboraciones tradicionales y de autor. • Control de calidad en obrador real.	32 h aprox.	25 marzo – 15 mayo	Desarrollo completo de RA en entorno real.

Total módulo: 120 h (88 h en centro + 32 h aprox. en FFE).

4º. La metodología didáctica que se va a aplicar.

La metodología didáctica propuesta para este módulo se basa en un enfoque **activo, práctico y contextualizado** al sector productivo de la panadería y bollería artesanales, con un **aprendizaje progresivo** que integra conocimientos teóricos, destrezas técnicas y competencias transversales.

a) Principios metodológicos

- **Aprendizaje basado en la práctica:** cada unidad de trabajo parte de actividades prácticas en taller y simulaciones reales, complementadas con breves exposiciones teóricas.
- **Enfoque competencial:** todas las actividades están orientadas a la adquisición de competencias profesionales, personales y sociales recogidas en el perfil del curso.
- **Integración teoría-práctica:** se combinan sesiones de explicación de contenidos técnicos con la realización de procesos completos (programación de cámaras, fermentación, congelación, doble cocción).
- **Aprendizaje significativo:** se parte de los conocimientos previos del alumnado para construir nuevos aprendizajes relacionados con situaciones reales del obrador.
- **Individualización y atención a la diversidad:** se adaptan ritmos, materiales y actividades para que todo el alumnado alcance los resultados de aprendizaje.
- **Seguridad y prevención de riesgos:** en todas las actividades se aplicarán normas de higiene alimentaria, seguridad laboral y protección medioambiental.

b) Estrategias y técnicas didácticas

- **Demostraciones prácticas y talleres:** el docente realiza y explica el procedimiento; después el alumnado lo reproduce.
- **Estudio de casos y resolución de problemas:** análisis de incidencias reales (fallos en fermentación, descongelación inadecuada, etc.).
- **Trabajo cooperativo y rotación de roles:** equipos para realizar diferentes fases de procesos productivos.
- **Simulación de procesos productivos reales:** programación de cámaras, manipulación de masas, control de parámetros y calidad.
- **Uso de TIC:** fichas técnicas digitales, hojas de control de procesos, software para programación de cámaras y control de frío.
- **Aprendizaje en empresas (FFE):** desarrollo de RA en entornos reales, reforzando lo aprendido en el centro.
- **Debriefing y autoevaluación:** reflexión conjunta sobre las prácticas para consolidar aprendizajes.

c) Organización de espacios y recursos

- **Taller / obrador de panadería:** para prácticas de masas, fermentación y cocción.
- **Aula polivalente:** para exposiciones teóricas, análisis de resultados, elaboración de fichas y diagramas.
- **Equipos específicos:** cámaras de fermentación, sistemas de frío positivo y negativo, hornos, amasadoras, divisoras hidráulicas.

- **Materiales de seguridad:** EPIs, utensilios de medición y control, fichas de trazabilidad.

d) Metodología en FFE / prácticas

- Aplicación directa de las técnicas de frío en situaciones reales de trabajo.
- Observación y registro de parámetros en instalaciones profesionales.
- Participación en la organización y limpieza de equipos y cámaras de frío.
- Tutorías conjuntas centro–empresa para seguimiento del aprendizaje.

e) Evaluación continua

- La evaluación se integrará en la metodología como una herramienta formativa: observación directa, listas de cotejo, rúbricas de prácticas, autoevaluaciones y pruebas prácticas.
- Se valorará especialmente la **calidad del producto elaborado**, la **aplicación correcta de protocolos** y la **actitud profesional**.

5º. Los procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado, recogiendo las actuaciones que se llevarán a cabo para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje, incluidos aquellos que puedan ser desarrollados en la empresa u organismo equiparado, y los criterios de calificación de los módulos y el procedimiento y plazos a seguir para la presentación y tramitación de reclamaciones.

a) Enfoque general

Evaluación continua, formativa e integradora de los RA.

b) Actuaciones para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje

- ✓ **Observación directa y listas de cotejo** en cada práctica.
- ✓ **Rúbricas** para valorar parámetros de masas madre y prefermentos.
- ✓ **Pruebas prácticas individuales** al final de cada UT.
- ✓ **Cuaderno o fichas técnicas del alumno.**
- ✓ **Informe del tutor de empresa** sobre RA desarrollados en FFE.

c) Evaluación en la empresa u organismo equiparado (FFE)

Tutorías conjuntas centro–empresa, registro de asistencia y desempeño, informe final del tutor de empresa.

d) Criterios de calificación de los módulos

Bloque evaluado	Peso
Prácticas en taller / RA centro	60 %
Fichas técnicas y cuaderno	15 %
Pruebas objetivas	10 %
Actitud profesional, higiene y seguridad	15 %

e) Procedimiento y plazos para presentación y tramitación de reclamaciones

Se comunicarán calificaciones tras cada evaluación parcial; 3 días lectivos para reclamación escrita; 5 días para respuesta del profesor; posibilidad de elevar al Jefe de Departamento en 10 días.

f) Sistemas sencillos de evaluación aplicados al módulo

Listas de cotejo con ítems básicos, rúbricas de 4 niveles (Insuficiente, Aceptable, Bueno, Excelente), pruebas prácticas cortas, fichas de autoevaluación y check-list del tutor de empresa.

6º. El número máximo de faltas de asistencia no justificadas o las actividades no realizadas que determinarán la imposibilidad de aplicar la evaluación continua y el procedimiento a seguir para la evaluación del alumnado en esos casos.

Para este módulo (120 h), el límite será del **10 % de la carga horaria total** (12 h). Superado este límite, el alumno pasará a un **procedimiento extraordinario** consistente en pruebas prácticas y teóricas individuales y/o entrega de trabajos complementarios para garantizar la adquisición de los RA.

7º. Los materiales y recursos didácticos que se vayan a utilizar, así como las referencias bibliográficas que se necesiten.

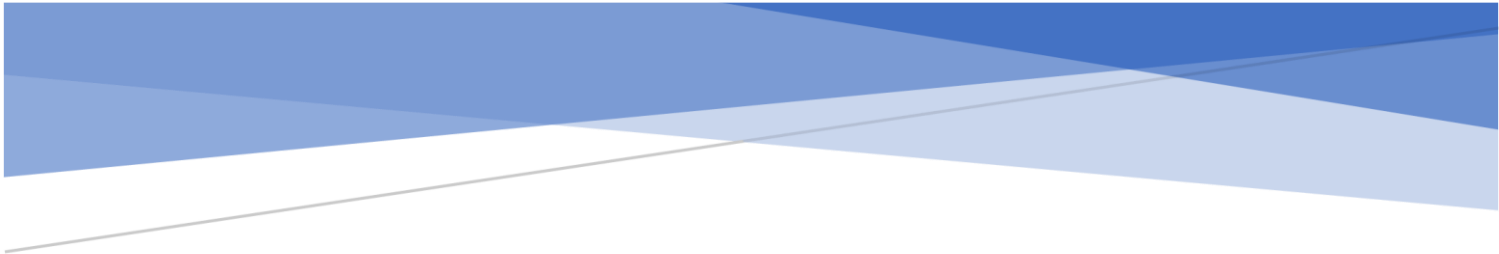
Obrador y aula del centro, equipos específicos para elaboración de masas madre y prefermentos, fichas técnicas, manuales de higiene y seguridad alimentaria, plataformas digitales para seguimiento y evaluación, EPIs y bibliografía especializada en panadería artesanal y masas madre.

8º. Las actividades complementarias y extraescolares que, en su caso, se pretendan realizar.

Las actividades complementarias y extraescolares relacionadas con este módulo quedarán reflejadas en la programación general del departamento, pudiendo incluir visitas a obradores artesanales, asistencia a ferias del sector o demostraciones de nuevas técnicas de fermentación.

9º. Las medidas de atención a la diversidad para el alumnado que las precise, teniendo en cuenta los informes de evaluación psicopedagógica, así como los procesos de evaluación adecuados a las adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de los criterios y los procedimientos de evaluación que garanticen su accesibilidad a las pruebas de evaluación cuando el curso de especialización vaya a ser cursado por alumnado con necesidades educativas especiales o con algún tipo de discapacidad.

Se aplicarán medidas de atención a la diversidad adaptando la metodología y los criterios de evaluación a las necesidades específicas del alumnado, siguiendo los informes psicopedagógicos. Se garantizará la accesibilidad física y cognitiva a las actividades y pruebas de evaluación, y se contemplará la adaptación de tiempos, formatos y materiales para alumnado con necesidades educativas especiales o discapacidad, asegurando que pueda alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo.



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

CURSO ACADÉMICO:

2025/2026

MÓDULO 5017 – TECNOLOGÍA DEL FRÍO APLICADA
A LA PANADERÍA ARTESANAL

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN PANADERÍA Y BOLLERÍA
ARTESANALES

PROFESOR: Jonatan Garrote Aguado
Centro Educativo: IES Asturica Augusta



1º. Las competencias profesionales asociadas, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación y contenidos.

a) Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas

Este módulo contribuye especialmente a las competencias del perfil profesional descritas en el Real Decreto 482/2020 (art. 5) relacionadas con:

- Almacenamiento y conservación de materias primas y productos (competencia c).
- Programación de equipos y sistemas de producción de frío (competencia f).
- Aplicación de técnicas de frío positivo y negativo en la conservación de materias primas y productos semielaborados y terminados (competencia g).
- Elaboración de productos de panadería y bollería artesanales con control de fermentación, cocción y conservación (competencias i, j, k, l).
- Aplicación de protocolos de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos y protección ambiental (competencia p).
- Capacidad de adaptación a nuevas tecnologías y trabajo en equipo (competencias q, r y s)

b) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación (según Anexo I RD 482/2020)

RA1. Programa cámaras de fermentación, controlando los parámetros característicos.

– CE: Comprobación del estado de las cámaras, puesta en marcha y apagado seguros, programación según técnica, identificación y resolución de incidencias, limpieza y mantenimiento.

RA2. Caracteriza procedimientos de conservación, aplicando técnicas de frío positivo y negativo.

– CE: Identificación de tipos de frío, características de frío positivo y negativo, ventajas en producción y calidad, bienestar del profesional y uso de indumentaria apropiada.

RA3. Elabora masas y productos semielaborados, aplicando técnicas de frío positivo.

– CE: Identificación de programas de frío positivo, tipos de fermentación progresiva/retardada, selección de harinas y dosificación de ingredientes, control del amasado y división de masas, manipulación, cocción y normas de higiene y seguridad.

RA4. Elabora masas y productos semielaborados, aplicando técnicas de frío negativo.

– CE: Selección de programas de frío negativo y técnica de masa congelada, adaptación de formulaciones, control del amasado y fermentación, congelación y ultracongelación, descongelación adecuada, cocción y reconocimiento de características del producto final.

RA5. Elabora productos de panadería y bollería artesanales, aplicando técnicas de doble cocción o precocinado.
– CE: Caracterización de la técnica de doble cocción, selección de formulaciones, control de procesos, congelación y ultracongelación, descongelación previa, cocción final y valoración de características físicas del producto.

c) Contenidos básicos (según Anexo I RD 482/2020)

- **Programación de cámaras de fermentación**: equipos y materiales, procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada, limpieza y mantenimiento.
- **Técnicas de frío positivo y negativo en panificación artesanal**: definición, características, indumentaria, tipos de frío, aplicaciones en panadería.
- **Elaboración con frío positivo**: fermentación progresiva o retardada, fermentación controlada clásica, análisis de materias primas antes de aplicar técnicas, procesos de elaboración, variantes y normas de higiene.
- **Elaboración con frío negativo**: masa congelada (en pieza), análisis de materias primas, procesos de elaboración previos, programación de cámaras de frío.
- **Técnicas de doble cocción o precocinado**: definición y variantes, materias primas, procesos previos, reacción de Maillard, aplicaciones y programación de cámaras de frío para estas técnicas.

2º. Resultados de aprendizaje que pueden ser desarrollados en empresa u organismo equiparado.

El **Real Decreto 482/2020** contempla que algunos resultados de aprendizaje de los módulos profesionales pueden alcanzarse total o parcialmente en el ámbito laboral. En el caso del módulo **Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal (Código 5017)**, los resultados más adecuados para desarrollarse en empresa u organismo equiparado son los siguientes:

RA1. Programar cámaras de fermentación, controlando los parámetros característicos de elaboración

- **En empresa**: permite realizar la puesta en marcha real de cámaras, comprobar su estado, programarlas según el tipo de producto y técnica, apagar siguiendo protocolos de seguridad, identificar y subsanar incidencias, y realizar operaciones de limpieza, desinfección y mantenimiento preventivo.

RA2. Caracterizar procedimientos de conservación aplicando técnicas de frío positivo y negativo

- **En empresa**: posibilita identificar in situ los tipos de frío y su aplicación en materias primas y productos terminados, valorar ventajas en calidad y producción y aplicar medidas de seguridad, higiene y uso de indumentaria profesional.

RA3. Elaborar masas y productos semielaborados aplicando técnicas de frío positivo

- **En empresa:** facilita la práctica en procesos reales de fermentación progresiva o retardada, selección de harinas y aditivos, control de parámetros de amasado, manipulación y cocción con sistemas productivos reales.

RA4. Elaborar masas y productos semielaborados aplicando técnicas de frío negativo

- **En empresa:** permite experimentar con técnicas de masa congelada, ultracongelación y descongelación previa a fermentación y cocción, controlando temperaturas, tiempos y parámetros de calidad del producto final.

RA5. Elaborar productos de panadería y bollería artesanales aplicando técnicas de doble cocción o precocinado

- **En empresa:** posibilita la aplicación práctica de la técnica de precocinado, su congelación y posterior cocción, verificando parámetros y evaluando resultados organolépticos y de conservación.

3º. Secuenciación y temporalización de las unidades de trabajo.

Datos de partida:

- **Duración del módulo:** 100 horas.
- **Horas semanales en el centro:** 2 h/semana.
- **Periodo lectivo en centro:** 29 septiembre 2025 – 16 abril 2026 (aprox. 28 semanas efectivas descontando festivos).
- **Periodo de prácticas en empresa (FFE):** 27 abril – 11 junio 2026.
- **Duración total curso:** 600 h (65 % centro / 35 % FFE).

Total horas centro: 56 h (septiembre – abril).

Total horas FFE / empresa: 44 h aprox. vinculadas a este módulo (dentro de las 210 h de FFE globales).

Total módulo: 100 h.

Temporalización global del módulo

- **1er trimestre (sept – dic):** UT1, UT2 y parte de UT3.
- **2º trimestre (enero – marzo):** Final UT3, UT4 y UT5.
- **Abril (antes de FFE):** UT6 y preparación de prácticas.
- **FFE (abril – junio):** UT7 (desarrollo completo de RA en empresa).

UT	Título / Contenidos principales	Horas en centro	Periodo aproximado	Observaciones / Vinculación con FFE
UT1	Programación y manejo de cámaras de fermentación • Equipos y materiales. • Procedimientos de puesta en marcha y parada. • Limpieza y mantenimiento.	8 h	15 septiembre – 20 octubre	Se prepara para prácticas posteriores en obrador.
UT2	Técnicas del frío positivo y negativo en panificación artesanal • Definición y características. • Indumentaria y seguridad. • Tipos de frío.	10 h	27 octubre – 17 noviembre	Se completará con observación de instalaciones reales en FFE.
UT3	Elaboración con frío positivo (fermentación progresiva y controlada) • Análisis de materias primas. • Procesos previos y variantes. • Programación de cámaras.	14 h	24 noviembre – 22 diciembre	Se aplicará con 22 prácticas reales en empresas.
UT4	Elaboración con frío negativo (masa congelada y ultracongelación) • Procesos previos. • Técnicas de descongelación. • Programación de cámaras.	14 h	12 enero – 9 febrero	Vinculación directa con procesos de producción en FFE.
UT5	Técnicas de doble cocción o precocinado de piezas • Definición, variantes y procesos. • Reacción de Maillard. • Aplicaciones posteriores.	8 h	16 febrero – 9 marzo	Se refuerza en obradores de prácticas.
UT6	Conservación y control de calidad de productos • Prevención del deterioro. • Higiene y seguridad alimentaria. • Protección ambiental.	8 h	12 marzo – 18 marzo	Actividad de cierre previa a FFE.
UT7 (FFE)	Aplicación práctica en empresa de las técnicas de frío • Manejo real de cámaras. • Fermentaciones controladas. • Conservación y doble cocción.	46 h aprox.	25 marzo – 15 mayo	Desarrollo completo de RA en entorno real.

4º. La metodología didáctica que se va a aplicar.

La metodología didáctica propuesta para este módulo se basa en un enfoque **activo, práctico y contextualizado** al sector productivo de la panadería y bollería artesanales, con un **aprendizaje progresivo** que integra conocimientos teóricos, destrezas técnicas y competencias transversales.

a) Principios metodológicos

- **Aprendizaje basado en la práctica:** cada unidad de trabajo parte de actividades prácticas en taller y simulaciones reales, complementadas con breves exposiciones teóricas.
- **Enfoque competencial:** todas las actividades están orientadas a la adquisición de competencias profesionales, personales y sociales recogidas en el perfil del curso.
- **Integración teoría-práctica:** se combinan sesiones de explicación de contenidos técnicos con la realización de procesos completos (programación de cámaras, fermentación, congelación, doble cocción).
- **Aprendizaje significativo:** se parte de los conocimientos previos del alumnado para construir nuevos aprendizajes relacionados con situaciones reales del obrador.
- **Individualización y atención a la diversidad:** se adaptan ritmos, materiales y actividades para que todo el alumnado alcance los resultados de aprendizaje.
- **Seguridad y prevención de riesgos:** en todas las actividades se aplicarán normas de higiene alimentaria, seguridad laboral y protección medioambiental.

b) Estrategias y técnicas didácticas

- **Demostraciones prácticas y talleres:** el docente realiza y explica el procedimiento; después el alumnado lo reproduce.
- **Estudio de casos y resolución de problemas:** análisis de incidencias reales (fallos en fermentación, descongelación inadecuada, etc.).
- **Trabajo cooperativo y rotación de roles:** equipos para realizar diferentes fases de procesos productivos.
- **Simulación de procesos productivos reales:** programación de cámaras, manipulación de masas, control de parámetros y calidad.
- **Uso de TIC:** fichas técnicas digitales, hojas de control de procesos, software para programación de cámaras y control de frío.
- **Aprendizaje en empresas (FFE):** desarrollo de RA en entornos reales, reforzando lo aprendido en el centro.
- **Debriefing y autoevaluación:** reflexión conjunta sobre las prácticas para consolidar aprendizajes.

c) Organización de espacios y recursos

- **Taller / obrador de panadería:** para prácticas de masas, fermentación y cocción.
- **Aula polivalente:** para exposiciones teóricas, análisis de resultados, elaboración de fichas y diagramas.
- **Equipos específicos:** cámaras de fermentación, sistemas de frío positivo y negativo, hornos, amasadoras, divisoras hidráulicas.

- **Materiales de seguridad:** EPIs, utensilios de medición y control, fichas de trazabilidad.

d) Metodología en FFE / prácticas

- Aplicación directa de las técnicas de frío en situaciones reales de trabajo.
- Observación y registro de parámetros en instalaciones profesionales.
- Participación en la organización y limpieza de equipos y cámaras de frío.
- Tutorías conjuntas centro–empresa para seguimiento del aprendizaje.

e) Evaluación continua

- La evaluación se integrará en la metodología como una herramienta formativa: observación directa, listas de cotejo, rúbricas de prácticas, autoevaluaciones y pruebas prácticas.
- Se valorará especialmente la **calidad del producto elaborado**, la **aplicación correcta de protocolos** y la **actitud profesional**.

5º. Los procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado, recogiendo las actuaciones que se llevarán a cabo para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje, incluidos aquellos que puedan ser desarrollados en la empresa u organismo equiparado, y los criterios de calificación de los módulos y el procedimiento y plazos a seguir para la presentación y tramitación de reclamaciones.

a) Enfoque general

La evaluación será **continua, formativa e integradora**, centrada en la observación del progreso del alumnado en relación con los **Resultados de Aprendizaje (RA)** del módulo, tanto en el centro educativo como en la empresa (FFE).

Se tendrán en cuenta **tres dimensiones**:

1. **Saber** (conocimientos técnicos).
2. **Saber hacer** (destrezas prácticas).
3. **Saber estar** (actitudes profesionales).

b) Actuaciones para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje

Tipo de instrumento	Descripción	Periodicidad
Observación directa y listas de cotejo	El profesorado observa la ejecución de tareas (programación de cámaras, manipulación de masas, técnicas de frío, limpieza y seguridad).	En cada práctica.

Tipo de instrumento	Descripción	Periodicidad
Rúbricas de prácticas	Se puntúa la ejecución de procesos (parámetros, higiene, seguridad, calidad del producto).	Al final de cada UT.
Cuadernos/fichas técnicas del alumno	Recogen datos, parámetros y análisis de las actividades realizadas.	Continuo.
Pruebas prácticas individuales	Ejecución de una tarea completa del módulo (ej. fermentación controlada o congelación de masas).	Trimestral.
Pruebas breves objetivas	Test de conceptos básicos de frío positivo/negativo, seguridad alimentaria y equipos.	Al final de cada UT teórica.
Autoevaluación y coevaluación	Reflexión sobre el propio trabajo y el de compañeros.	Al final de cada UT.
Informes de FFE / tutorías empresa	Informe del tutor/a de empresa y del profesor/a del centro para comprobar RA desarrollados en el entorno laboral.	Durante FFE y al finalizarla.

c) Evaluación en la empresa u organismo equiparado (FFE)

- **Tutorías conjuntas centro–empresa:** reuniones periódicas para hacer seguimiento.
- **Registro de asistencia y desempeño:** control de tareas en prácticas.
- **Informe final del tutor de empresa:** puntuación cualitativa de desempeño en RA prácticos (manejo de cámaras, conservación, doble cocción).

d) Criterios de calificación de los módulos

Bloque evaluado	Peso aproximado
Prácticas en taller / ejecución de RA en el centro	60 %
Fichas técnicas, informes y cuadernos de trabajo	15 %
Pruebas objetivas / test cortos	10 %
Actitud profesional, seguridad, higiene y trabajo en equipo	15 %

e) Procedimiento y plazos para presentación y tramitación de reclamaciones

1. Tras cada evaluación parcial se comunicará al alumnado su calificación con indicación de puntos fuertes y aspectos de mejora.
2. El alumnado dispondrá de **3 días lectivos** para presentar reclamación por escrito ante el profesor del módulo.

3. El profesor revisará la reclamación y dará respuesta motivada en un plazo máximo de **5 días lectivos**.
4. Si no está conforme, el alumnado podrá elevar la reclamación al **Jefe/a de Departamento o Dirección del centro**, que resolverá conforme al reglamento de régimen interno en un plazo máximo de **10 días lectivos**.
5. Todo el proceso quedará registrado documentalmente.

f) Sistemas sencillos de evaluación aplicados al módulo

- **Listas de cotejo muy claras** con 4 o 5 ítems por RA (p. ej. “Comprueba estado cámara – Programa correctamente – Aplica higiene – Apaga según protocolo”).
- **Rúbricas con niveles básicos** (Insuficiente, Aceptable, Bueno, Excelente).
- **Pruebas prácticas cortas** en lugar de exámenes teóricos largos.
- **Uso de fichas de autoevaluación** al final de cada UT.
- **Informe resumido del tutor de empresa** con un check list de competencias observadas.

6º. El número máximo de faltas de asistencia no justificadas o las actividades no realizadas que determinarán la imposibilidad de aplicar la evaluación continua y el procedimiento a seguir para la evaluación del alumnado en esos casos.

Para este módulo de **Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal** (100 horas), el número máximo de faltas de asistencia no justificadas que permitirá mantener la evaluación continua será del **10 % de la carga horaria total**, es decir, **10 horas**. Cuando el alumnado supere este límite o no realice las actividades esenciales de evaluación, perderá el derecho a la evaluación continua y deberá ser evaluado mediante un **procedimiento extraordinario**, consistente en la realización de **pruebas prácticas y teóricas individuales** y/o la entrega de **trabajos complementarios** que garanticen la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo. Todo el proceso será comunicado por escrito al alumno, estableciendo plazos para su preparación y entrega según la normativa interna del centro.

7º. Los materiales y recursos didácticos que se vayan a utilizar, así como las referencias bibliográficas que se necesiten.

Para el desarrollo del módulo **Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal** se utilizarán como materiales y recursos didácticos el obrador y aula del centro, cámaras de fermentación, sistemas de frío positivo y negativo, hornos, amasadoras y utillaje específico; fichas técnicas y diagramas de procesos; manuales de seguridad alimentaria y prevención de riesgos; medios audiovisuales y plataformas digitales para el seguimiento y evaluación del aprendizaje; así como materiales de protección individual (EPIs). Como referencias bibliográficas se emplearán textos y guías actualizadas de panadería y bollería artesanales, normativa vigente sobre higiene y seguridad

alimentaria, manuales técnicos de equipos de frío y publicaciones especializadas del sector.

8º. Las actividades complementarias y extraescolares que, en su caso, se pretendan realizar.

Las actividades complementarias y extraescolares vinculadas al módulo **Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal** quedarán recogidas y detalladas en la **programación general del departamento**, pudiendo incluir visitas a obradores artesanales, asistencia a ferias o concursos de panadería y bollería, talleres con profesionales del sector o demostraciones de nuevas tecnologías aplicadas al frío; todas ellas se planificarán con antelación, se ajustarán al calendario escolar y estarán orientadas a reforzar y contextualizar los aprendizajes del alumnado en entornos reales.

9º. Las medidas de atención a la diversidad para el alumnado que las precise, teniendo en cuenta los informes de evaluación psicopedagógica, así como los procesos de evaluación adecuados a las adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de los criterios y los procedimientos de evaluación que garanticen su accesibilidad a las pruebas de evaluación cuando el curso de especialización vaya a ser cursado por alumnado con necesidades educativas especiales o con algún tipo de discapacidad.

Las medidas de atención a la diversidad estarán orientadas a garantizar una educación inclusiva y equitativa para todo el alumnado que las precise, especialmente aquel con necesidades educativas especiales o algún tipo de discapacidad. Estas medidas se establecerán teniendo en cuenta los informes de evaluación psicopedagógica y podrán incluir adaptaciones metodológicas, así como la modificación de criterios y procedimientos de evaluación, con el fin de asegurar la accesibilidad a las pruebas y la participación plena en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Todo ello se llevará a cabo respetando los principios de equidad, no discriminación y diseño universal para el aprendizaje.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA AÑO ACADÉMICO 2025/2026

MÓDULO 5018 – Panes artesanos de cereales
tradicionales, especiales y pseudocereales

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN PANADERÍA Y BOLLERÍA
ARTESANALES

PROFESOR: Jonatan Garrote Aguado
Centro Educativo: IES Asturica Augusta



1º. Las competencias profesionales asociadas, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación y contenidos.

a) Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas

- Seleccionar y preparar materias primas y cereales (competencia c).
- Elaborar panes artesanos con cereales tradicionales, especiales y pseudocereales (competencias h, i, j y k).
- Aplicar técnicas específicas de amasado, fermentación, formado, cocción y acabado (competencias l y m).
- Garantizar higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos (competencia p).
- Colaborar en equipo y adaptarse a nuevas tendencias del sector (competencias q y r).

b) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación (según Anexo I RD 482/2020)

- **RA1. Caracteriza los cereales y pseudocereales utilizados en panadería artesanal.**
– CE: identifica variedades, propiedades tecnológicas y organolépticas, ventajas nutricionales y adaptación de procesos.
- **RA2. Elabora masas de panes artesanos aplicando técnicas de amasado y fermentación adecuadas.**
– CE: selecciona materias primas y formulaciones, controla tiempos y temperaturas, aplica técnicas tradicionales y especiales.
- **RA3. Forma, corta y hornea panes artesanos de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales.**
– CE: moldea y greña, controla humedad y temperatura de cocción, optimiza procesos de acabado.
- **RA4. Valora la calidad final de panes artesanos y realiza ajustes en formulaciones y procesos.**
– CE: realiza catas sensoriales básicas, compara resultados con estándares, corrige defectos y propone mejoras.

c) Contenidos básicos (según Anexo I RD 482/2020)

- ✓ Caracterización de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales.
- ✓ Técnicas de amasado, fermentación y formado para distintos tipos de pan.
- ✓ Control de parámetros de cocción y acabado.
- ✓ Aplicaciones y combinaciones de cereales.
- ✓ Evaluación organoléptica y control de calidad de panes artesanos.

2º. Resultados de aprendizaje que pueden ser desarrollados en empresa u organismo equiparado.

- ✓ **RA2 y RA3:** elaboración, formado y horneado de panes artesanos con maquinaria real.
- ✓ **RA4:** catas y control de calidad en entorno productivo.
- ✓ **RA1:** identificación de materias primas y análisis de cereales en la empresa.

3º. Secuenciación y temporalización de las unidades de trabajo.

UT	Título / Contenidos principales	Horas en centro	Periodo aproximado	Observaciones / Vinculación con FFE
UT1	Caracterización de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales.	32 h	15 septiembre – 22 diciembre	Base teórica y prácticas iniciales.
UT2	Elaboración de masas de panes artesanos (formulaciones, amasado y fermentación).	48 h	12 enero – 9 marzo	Se completa con prácticas reales en FFE.
UT3	Formado y horneado de panes artesanos (moldeado, greñado, cocción y acabados especiales).	40 h	12 marzo – 18 marzo	Aplicación práctica en obrador.
UT4 (FFE)	Catas y control de calidad en empresa (evaluación sensorial y ajustes de formulación).	40 h aprox.	25 marzo – 15 mayo	Desarrollo completo de RA en entorno real.

Total módulo: 160 h (120 h en centro + 40 h aprox. en FFE).

4º. La metodología didáctica que se va a aplicar.

La metodología didáctica propuesta para este módulo se basa en un enfoque **activo, práctico y contextualizado** al sector productivo de la panadería y bollería artesanales, con un **aprendizaje progresivo** que integra conocimientos teóricos, destrezas técnicas y competencias transversales.

a) Principios metodológico

- ✓ Aprendizaje basado en la práctica y en problemas reales.
- ✓ Integración teoría–práctica en obrador.
- ✓ Atención a la diversidad y aprendizaje significativo.
- ✓ Seguridad alimentaria y prevención de riesgos siempre presentes.

b) Estrategias y técnicas didácticas

- ✓ Demostraciones y talleres en obrador.

- ✓ Estudio de casos reales (defectos de panificación).
- ✓ Trabajo cooperativo y rotación de tareas.
- ✓ Uso de fichas técnicas digitales y TIC.
- ✓ Aprendizaje en empresas (FFE) con actividades planificadas.

c) Organización de espacios y recursos

- ✓ Taller / obrador de panadería.
- ✓ Aula polivalente para contenidos teóricos.
- ✓ Equipos específicos: amasadoras, hornos, cámaras de fermentación.
- ✓ Materiales de seguridad e higiene.

d) Metodología en FFE / prácticas

- ✓ Aplicación directa de técnicas de panificación en entornos reales.
- ✓ Observación y registro de parámetros en instalaciones profesionales.
- ✓ Tutorías conjuntas centro–empresa para seguimiento.

e) Evaluación continua

- ✓ Observación directa, rúbricas y fichas técnicas integradas en la práctica.
- ✓ Retroalimentación constante y autoevaluación del alumnado.

5º. Los procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado, recogiendo las actuaciones que se llevarán a cabo para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje, incluidos aquellos que puedan ser desarrollados en la empresa u organismo equiparado, y los criterios de calificación de los módulos y el procedimiento y plazos a seguir para la presentación y tramitación de reclamaciones.

a) Enfoque general

Evaluación continua, formativa e integradora de los RA.

b) Actuaciones para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje

- ✓ Observación directa y listas de cotejo en cada práctica.
- ✓ Rúbricas para valorar elaboración, formado y cocción de panes.
- ✓ Pruebas prácticas individuales y cuadernos técnicos.
- ✓ Informe del tutor de empresa sobre RA desarrollados en FFE.

c) Evaluación en la empresa u organismo equiparado (FFE)

Tutorías conjuntas centro–empresa, registro de asistencia y desempeño, informe final del tutor de empresa.

d) Criterios de calificación de los módulos

Bloque evaluado	Peso
Prácticas en taller / RA centro	60 %
Fichas técnicas y cuaderno	15 %
Pruebas objetivas	10 %
Actitud profesional, higiene y seguridad	15 %

e) Procedimiento y plazos para presentación y tramitación de reclamaciones

Se comunicarán calificaciones tras cada evaluación parcial; 3 días lectivos para reclamación escrita; 5 días para respuesta del profesor; posibilidad de elevar al Jefe de Departamento en 10 días.

f) Sistemas sencillos de evaluación aplicados al módulo

Listas de cotejo con ítems básicos, rúbricas de 4 niveles (Insuficiente, Aceptable, Bueno, Excelente), pruebas prácticas cortas, fichas de autoevaluación y check-list del tutor de empresa.

6º. El número máximo de faltas de asistencia no justificadas o las actividades no realizadas que determinarán la imposibilidad de aplicar la evaluación continua y el procedimiento a seguir para la evaluación del alumnado en esos casos.

Para este módulo (160 h), el límite será del **10 % de la carga horaria total** (16 h). Superado este límite, el alumno pasará a un **procedimiento extraordinario** consistente en pruebas prácticas y teóricas individuales y/o entrega de trabajos complementarios para garantizar la adquisición de los RA.

7º. Los materiales y recursos didácticos que se vayan a utilizar, así como las referencias bibliográficas que se necesiten.

Obrador y aula del centro, harinas y materias primas diversas, amasadoras, hornos y utillaje específico, fichas técnicas y manuales de panificación artesanal, plataformas digitales para seguimiento y evaluación, EPIs y bibliografía especializada en panes artesanos de cereales y pseudocereales.

8º. Las actividades complementarias y extraescolares que, en su caso, se pretendan realizar.

Las actividades complementarias y extraescolares vinculadas a este módulo quedarán reflejadas en la programación general del departamento, pudiendo incluir visitas a molinos, obradores especializados en cereales antiguos, asistencia a ferias y talleres de panificación artesanal.

9º. Las medidas de atención a la diversidad para el alumnado que las precise, teniendo en cuenta los informes de evaluación psicopedagógica, así como los procesos de evaluación adecuados a las adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de

los criterios y los procedimientos de evaluación que garanticen su accesibilidad a las pruebas de evaluación cuando el curso de especialización vaya a ser cursado por alumnado con necesidades educativas especiales o con algún tipo de discapacidad.

Se aplicarán medidas de atención a la diversidad adaptando la metodología y los criterios de evaluación a las necesidades específicas del alumnado, siguiendo los informes psicopedagógicos. Se garantizará la accesibilidad física y cognitiva a las actividades y pruebas de evaluación, y se contemplará la adaptación de tiempos, formatos y materiales para alumnado con necesidades educativas especiales o discapacidad, asegurando que pueda alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

CURSO ACADÉMICO:

2025/2026

MÓDULO 5019 – BOLLERÍA ARTESANAL Y
HOJALDRES

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN PANADERÍA Y BOLLERÍA
ARTESANALES

PROFESOR: Jonatan Garrote Aguado
Centro Educativo: IES Asturica Augusta



1º. Las competencias profesionales asociadas, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación y contenidos.

a) Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas

Este módulo contribuye a las siguientes competencias del perfil profesional:

- Seleccionar y preparar materias primas para productos de bollería y hojaldres (competencia c).
- Elaborar productos de bollería y hojaldres artesanales (competencias h, i, j y k).
- Aplicar técnicas de amasado, fermentación, laminado, formado, cocción y acabado propias de la bollería y el hojaldre (competencias l y m).
- Garantizar higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos (competencia p).
- Trabajar en equipo y adaptarse a nuevas tendencias en panadería artesanal (competencias q y r).

b) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación (según Anexo I RD 482/2020)

RA1. Caracteriza los productos de bollería y hojaldres especificando materias primas, técnicas y procesos.

– CE: identifica tipos de bollería y hojaldres, materias primas, parámetros de control, ventajas nutricionales y tecnológicas.

RA2. Elabora masas y productos de bollería aplicando técnicas artesanales.

– CE: selecciona formulaciones, controla amasado, fermentación y formado, aplica técnicas artesanales, controla cocción y acabado.

RA3. Elabora masas laminadas y productos de hojaldre aplicando técnicas de plegado, reposo y horneado.

– CE: selecciona materias grasas, controla tiempos y temperaturas, realiza laminado y plegado, hornea y termina productos.

RA4. Valora la calidad final de productos de bollería y hojaldres y realiza ajustes en formulaciones y procesos.

– CE: realiza catas sensoriales básicas, compara resultados con estándares, corrige defectos y propone mejoras.

c) Contenidos básicos (según Anexo I RD 482/2020)

- Caracterización de productos de bollería y hojaldres.
- Técnicas de amasado, fermentación, formado y horneado de bollería artesanal.
- Técnicas de laminado, plegado y horneado de hojaldres.
- Selección y control de materias primas y grasas.
- Evaluación organoléptica y control de calidad.

2º. Resultados de aprendizaje que pueden ser desarrollados en empresa u organismo equiparado.

- **RA2 y RA3:** elaboración, fermentación, laminado y horneado de bollería y hojaldres en obrador real.
- **RA4:** control de calidad y ajustes de formulación en entorno productivo.
- **RA1:** identificación de materias primas y procesos en la empresa.

3º. Secuenciación y temporalización de las unidades de trabajo.

UT	Título / Contenidos principales	Horas en centro	Periodo aproximado	Observaciones / Vinculación con FFE
UT1	Caracterización de productos de bollería y hojaldres. • Materias primas y técnicas. • Parámetros de control.	32 h	15 septiembre – 22 diciembre	Base teórica y prácticas iniciales.
UT2	Elaboración de masas y productos de bollería. • Formulaciones y materias primas. • Amasado, fermentación y formado. • Cocción y acabado.	48 h	12 enero – 9 marzo	Se completa con prácticas reales en FFE.
UT3	Elaboración de masas laminadas y productos de hojaldre. • Laminado, plegado, reposo y horneado. • Selección de materias grasas. • Control de tiempos y temperaturas.	40 h	10 marzo – 18 marzo	Aplicación práctica en obrador.
UT4 (FFE)	Catas y control de calidad en empresa. • Evaluación sensorial y ajustes de formulación. • Elaboraciones de autor en obrador real.	40 h aprox.	25 marzo – 15 mayo	Desarrollo completo de RA en entorno real.

4º. La metodología didáctica que se va a aplicar.

Metodología didáctica propuesta: enfoque activo, práctico y contextualizado al sector productivo, con aprendizaje progresivo que integra conocimientos teóricos, destrezas técnicas y competencias transversales.

a) Principios metodológicos

- Aprendizaje basado en la práctica y en problemas reales.
- Integración teoría-práctica en obrador.
- Atención a la diversidad y aprendizaje significativo.
- Seguridad alimentaria y prevención de riesgos siempre presentes.

b) Estrategias y técnicas didácticas

- Demostraciones y talleres en obrador.
- Estudio de casos reales (defectos en bollería y hojaldres).
- Trabajo cooperativo y rotación de tareas.
- Uso de fichas técnicas digitales y TIC.
- Aprendizaje en empresas (FFE) con actividades planificadas.

c) Organización de espacios y recursos

- Taller / obrador de panadería.
- Aula polivalente para contenidos teóricos.
- Equipos específicos: amasadoras, laminadoras, hornos, cámaras de fermentación.
- Materiales de seguridad e higiene.

d) Metodología en FFE / prácticas

- Aplicación directa de las técnicas de frío en situaciones reales de trabajo.
- Observación y registro de parámetros en instalaciones profesionales.
- Participación en la organización y limpieza de equipos y cámaras de frío.
- Tutorías conjuntas centro–empresa para seguimiento del aprendizaje.

e) Evaluación continua

- La evaluación se integrará en la metodología como una herramienta formativa: observación directa, listas de cotejo, rúbricas de prácticas, autoevaluaciones y pruebas prácticas.
- Se valorará especialmente la **calidad del producto elaborado**, la **aplicación correcta de protocolos** y la **actitud profesional**.

5º. Los procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado, recogiendo las actuaciones que se llevarán a cabo para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje, incluidos aquellos que puedan ser desarrollados en la empresa u organismo equiparado, y los criterios de calificación de los módulos y el procedimiento y plazos a seguir para la presentación y tramitación de reclamaciones.

a) Enfoque general

La evaluación será **continua, formativa e integradora**, centrada en la observación del progreso del alumnado en relación con los **Resultados de Aprendizaje (RA)** del módulo, tanto en el centro educativo como en la empresa (FFE).

Se tendrán en cuenta **tres dimensiones**:

1. **Saber** (conocimientos técnicos).
2. **Saber hacer** (destrezas prácticas).
3. **Saber estar** (actitudes profesionales).

b) Actuaciones para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje

Tipo de instrumento	Descripción	Periodicidad
Observación directa y listas de cotejo	El profesorado observa la ejecución de tareas (programación de cámaras, manipulación de masas, técnicas de frío, limpieza y seguridad).	En cada práctica.
Rúbricas de prácticas	Se puntúa la ejecución de procesos (parámetros, higiene, seguridad, calidad del producto).	Al final de cada UT.
Cuadernos/fichas técnicas del alumno	Recogen datos, parámetros y análisis de las actividades realizadas.	Continuo.
Pruebas prácticas individuales	Ejecución de una tarea completa del módulo (ej. fermentación controlada o congelación de masas).	Trimestral.
Pruebas breves objetivas	Test de conceptos básicos de frío positivo/negativo, seguridad alimentaria y equipos.	Al final de cada UT teórica.
Autoevaluación y coevaluación	Reflexión sobre el propio trabajo y el de compañeros.	Al final de cada UT.
Informes de FFE / tutorías empresa	Informe del tutor/a de empresa y del profesor/a del centro para comprobar RA desarrollados en el entorno laboral.	Durante FFE y al finalizarla.

UT	Título / Contenidos principales	Horas en centro	Periodo aproximado	Observaciones / Vinculación con FFE
UT1	Caracterización de productos de bollería y hojaldres. • Materias primas y técnicas. • Parámetros de control.	32 h	15 septiembre – 22 diciembre	Base teórica y prácticas iniciales.
UT2	Elaboración de masas y productos de bollería. • Formulaciones y materias primas. • Amasado, fermentación y formado. • Cocción y acabado.	48 h	12 enero – 9 marzo	Se completa con prácticas reales en FFE.
UT3	Elaboración de masas laminadas y productos de hojaldre. • Laminado, plegado, reposo y horneado. • Selección de materias	40 h	10 marzo – 18 marzo	Aplicación práctica en obrador.

UT	Título / Contenidos principales	Horas en centro	Periodo aproximado	Observaciones / Vinculación con FFE
UT4 (FFE)	grasas. • Control de tiempos y temperaturas. Catas y control de calidad en empresa • Evaluación sensorial y ajustes de formulación. • Elaboraciones de autor en obrador real.	40 aprox.	h 25 marzo – 15 mayo	Desarrollo completo de RA en entorno real.

c) Evaluación en la empresa u organismo equiparado (FFE)

- **Tutorías conjuntas centro–empresa:** reuniones periódicas para hacer seguimiento.
- **Registro de asistencia y desempeño:** control de tareas en prácticas.
- **Informe final del tutor de empresa:** puntuación cualitativa de desempeño en RA prácticos (manejo de cámaras, conservación, doble cocción).

d) Criterios de calificación de los módulos

Bloque evaluado	Peso
Prácticas en taller / RA centro	60 %
Fichas técnicas y cuaderno	15 %
Pruebas objetivas	10 %
Actitud profesional, higiene y seguridad	15 %

e) Procedimiento y plazos para presentación y tramitación de reclamaciones

1. Tras cada evaluación parcial se comunicará al alumnado su calificación con indicación de puntos fuertes y aspectos de mejora.
2. El alumnado dispondrá de **3 días lectivos** para presentar reclamación por escrito ante el profesor del módulo.
3. El profesor revisará la reclamación y dará respuesta motivada en un plazo máximo de **5 días lectivos**.
4. Si no está conforme, el alumnado podrá elevar la reclamación al **Jefe/a de Departamento o Dirección del centro**, que resolverá conforme al reglamento de régimen interno en un plazo máximo de **10 días lectivos**.
5. Todo el proceso quedará registrado documentalmente.

f) Sistemas sencillos de evaluación aplicados al módulo

- **Listas de cotejo muy claras** con 4 o 5 ítems por RA (p. ej. “Comprueba estado cámara – Programa correctamente – Aplica higiene – Apaga según protocolo”).
- **Rúbricas con niveles básicos** (Insuficiente, Aceptable, Bueno, Excelente).
- **Pruebas prácticas cortas** en lugar de exámenes teóricos largos.
- **Uso de fichas de autoevaluación** al final de cada UT.
- **Informe resumido del tutor de empresa** con un check list de competencias observadas.

6º. El número máximo de faltas de asistencia no justificadas o las actividades no realizadas que determinarán la imposibilidad de aplicar la evaluación continua y el procedimiento a seguir para la evaluación del alumnado en esos casos.

Para este módulo (160 h), el límite será del **10 % de la carga horaria total** (16 h). Superado este límite, el alumno pasará a un **procedimiento extraordinario** consistente en pruebas prácticas y teóricas individuales y/o entrega de trabajos complementarios para garantizar la adquisición de los RA.

7º. Los materiales y recursos didácticos que se vayan a utilizar, así como las referencias bibliográficas que se necesiten.

Obrador y aula del centro, materias primas específicas para bollería y hojaldres (grasas, mantequillas, levaduras, harinas), amasadoras, laminadoras, hornos y utillaje específico, fichas técnicas y manuales de bollería artesanal, plataformas digitales para seguimiento y evaluación, EPIs y bibliografía especializada en bollería y hojaldres artesanales.

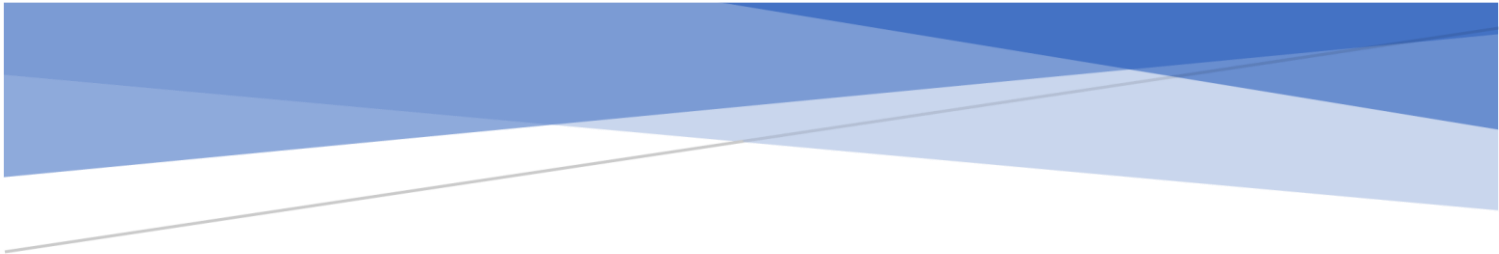
8º. Las actividades complementarias y extraescolares que, en su caso, se pretendan realizar.

Las actividades complementarias y extraescolares vinculadas a este módulo quedarán reflejadas en la programación general del departamento, pudiendo incluir visitas a obradores especializados en bollería y hojaldres, asistencia a ferias y talleres del sector.

9º. Las medidas de atención a la diversidad para el alumnado que las precise, teniendo en cuenta los informes de evaluación psicopedagógica, así como los procesos de evaluación adecuados a las adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de los criterios y los procedimientos de evaluación que garanticen su accesibilidad a las pruebas de evaluación cuando el curso de especialización vaya a ser cursado por alumnado con necesidades educativas especiales o con algún tipo de discapacidad.

Se aplicarán medidas de atención a la diversidad adaptando la metodología y los criterios de evaluación a las necesidades específicas del alumnado, siguiendo los informes

psicopedagógicos. Se garantizará la accesibilidad física y cognitiva a las actividades y pruebas de evaluación, y se contemplará la adaptación de tiempos, formatos y materiales para alumnado con necesidades educativas especiales o discapacidad, asegurando que pueda alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo.



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

CURSO ACADÉMICO:

2025/2026

MÓDULO 5020 – CATA Y MARIDAJE DE
PANIFICACIÓN

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN PANADERÍA Y BOLLERÍA
ARTESANALES

PROFESOR: Jonatan Garrote Aguado
Centro Educativo: IES Asturica Augusta



1º. Las competencias profesionales asociadas, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación y contenidos.

a) Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas

Este módulo contribuye especialmente a las competencias del perfil profesional:

- Identificar características organolépticas y sensoriales de productos de panificación (competencia n).
- Evaluar la calidad y adecuación de productos de panificación para maridajes (competencias n y o).
- Seleccionar y presentar productos complementarios para maridar con panificación (competencia o).
- Aplicar protocolos de higiene, seguridad alimentaria y normativa vigente durante las catas (competencia p).
- Desarrollar habilidades de comunicación, trabajo en equipo y actitud crítica frente al producto (competencias q y r).

b) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación (según Anexo I RD 482/2020)

RA1. Caracteriza organolépticamente productos de panificación artesanales.

– CE: identifica aspectos visuales, táctiles, olfativos y gustativos; maneja fichas de cata; establece estándares de calidad.

RA2. Realiza catas comparativas de diferentes tipos de pan y bollería artesanal.

– CE: prepara y desarrolla sesiones de cata, registra resultados, aplica normas de higiene y protocolos sensoriales.

RA3. Determina maridajes adecuados entre productos de panificación y otros alimentos/bebidas.

– CE: selecciona productos complementarios, evalúa sinergias organolépticas, presenta propuestas de maridaje.

RA4. Valora la calidad global del producto y comunica resultados de cata y maridaje.

– CE: sintetiza conclusiones, prepara informes sencillos, propone mejoras en los productos o en el servicio.

c) Contenidos básicos (según Anexo I RD 482/2020)

- ✓ Fundamentos de análisis sensorial aplicado a panificación artesanal.
- ✓ Técnicas de cata de panes, bollería y otros productos relacionados.
- ✓ Parámetros organolépticos y uso de fichas de cata.
- ✓ Principios y ejemplos de maridaje con alimentos y bebidas.
- ✓ Higiene, seguridad y protocolo en catas.
- ✓ Comunicación y presentación de resultados.

2º. Resultados de aprendizaje que pueden ser desarrollados en empresa u organismo equiparado.

- **RA2 y RA3:** realización de catas y maridajes en obradores, restaurantes, laboratorios o eventos reales.
- **RA4:** comunicación de resultados y elaboración de informes en entornos profesionales.
- **RA1:** identificación organoléptica de productos directamente en empresas productoras.

3º. Secuenciación y temporalización de las unidades de trabajo.

UT	Título / Contenidos principales	Horas en centro	Periodo aproximado	Observaciones / Vinculación con FFE
UT1	Fundamentos de análisis sensorial y cata de productos de panificación. • Parámetros organolépticos. • Fichas de cata y protocolos.	15 h	15 septiembre – noviembre	Base teórica y 17 prácticas iniciales de cata.
UT2	Cata comparativa de panes y bollería artesanal. • Preparación de sesiones. • Registro de resultados. • Higiene y protocolo.	20 h	24 noviembre – 9 febrero	Se completa con catas reales en FFE.
UT3	Maridaje de productos de panificación con alimentos y bebidas. • Principios de maridaje. • Selección de productos. • Presentación de propuestas.	15 h	16 febrero – 18 marzo	Aplicación práctica – en empresa o eventos gastronómicos.
UT4 (FFE)	Catas y maridajes en entornos reales. • Evaluación sensorial y ajustes. • Comunicación de resultados. • Elaboración de informes.	10 h aprox.	25 marzo – 15 mayo	Desarrollo completo de RA en entorno real.

Total módulo: 60 h (50 h en centro + 10 h aprox. en FFE).

4º. La metodología didáctica que se va a aplicar.

Metodología didáctica propuesta: enfoque activo, práctico y contextualizado al sector productivo de la panadería y bollería artesanales, con aprendizaje progresivo que integra conocimientos teóricos, destrezas técnicas y competencias transversales.

a) Principios metodológicos

- ✓ Aprendizaje basado en la práctica (catas y maridajes reales).
- ✓ Integración teoría–práctica en aula y entornos reales.
- ✓ Atención a la diversidad y aprendizaje significativo.
- ✓ Higiene, seguridad alimentaria y protocolos profesionales siempre presentes.

b) Estrategias y técnicas didácticas

- ✓ Demostraciones y talleres de cata.
- ✓ Estudio de casos reales de maridaje.
- ✓ Trabajo cooperativo y rotación de roles en catas y presentación de resultados.
- ✓ Uso de TIC para fichas técnicas y registros.
- ✓ Aprendizaje en empresas (FFE) con actividades planificadas.

c) Organización de espacios y recursos

- ✓ Aula de cata / aula polivalente equipada para degustaciones.
- ✓ Taller / obrador para preparación de productos.
- ✓ Materiales de seguridad e higiene y utensilios específicos de cata y maridaje.

d) Metodología en FFE / prácticas

- ✓ Aplicación directa de técnicas de cata y maridaje en entornos reales (obradores, ferias, restaurantes).
- ✓ Observación y registro de parámetros.
- ✓ Tutorías conjuntas centro–empresa para seguimiento.

e) Evaluación continua

- ✓ Observación directa, rúbricas y fichas de cata integradas en la práctica.
- ✓ Retroalimentación constante y autoevaluación del alumnado.

5º. Los procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado, recogiendo las actuaciones que se llevarán a cabo para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje, incluidos aquellos que puedan ser desarrollados en la empresa u organismo equiparado, y los criterios de calificación de los módulos y el procedimiento y plazos a seguir para la presentación y tramitación de reclamaciones.

a) Enfoque general

Evaluación continua, formativa e integradora de los RA.

b) Actuaciones para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje

- ✓ Observación directa y listas de cotejo en cada cata.
- ✓ Rúbricas para valorar habilidades sensoriales y propuestas de maridaje.
- ✓ Pruebas prácticas individuales y cuadernos técnicos.
- ✓ Informe del tutor de empresa sobre RA desarrollados en FFE.

c) Evaluación en la empresa u organismo equiparado (FFE)

Tutorías conjuntas centro–empresa, registro de asistencia y desempeño, informe final del tutor de empresa.

d) Criterios de calificación de los módulos

Bloque evaluado	Peso
Prácticas en aula y RA centro	60 %
Fichas de cata y cuaderno	15 %
Pruebas objetivas	10 %
Actitud profesional, higiene y seguridad	15 %

e) Procedimiento y plazos para presentación y tramitación de reclamaciones

Se comunicarán calificaciones tras cada evaluación parcial; 3 días lectivos para reclamación escrita; 5 días para respuesta del profesor; posibilidad de elevar al Jefe de Departamento en 10 días.

f) Sistemas sencillos de evaluación aplicados al módulo

Listas de cotejo con ítems básicos, rúbricas de 4 niveles (Insuficiente, Aceptable, Bueno, Excelente), pruebas prácticas cortas, fichas de autoevaluación y check-list del tutor de empresa.

6º. El número máximo de faltas de asistencia no justificadas o las actividades no realizadas que determinarán la imposibilidad de aplicar la evaluación continua y el procedimiento a seguir para la evaluación del alumnado en esos casos.

Para este módulo (60 h), el límite será del **10 % de la carga horaria total** (6 h). Superado este límite, el alumno pasará a un **procedimiento extraordinario** consistente en pruebas prácticas y teóricas individuales y/o entrega de trabajos complementarios para garantizar la adquisición de los RA.

7º. Los materiales y recursos didácticos que se vayan a utilizar, así como las referencias bibliográficas que se necesiten.

Aula de cata equipada, utensilios y copas específicas, productos de panificación y complementarios, fichas de cata y manuales de análisis sensorial, plataformas digitales para seguimiento y evaluación, EPIs y bibliografía especializada en cata y maridaje de panificación artesanal.

8º. Las actividades complementarias y extraescolares que, en su caso, se pretendan realizar.

Las actividades complementarias y extraescolares vinculadas a este módulo quedarán reflejadas en la programación general del departamento, pudiendo incluir visitas a obradores especializados, ferias gastronómicas, concursos y talleres de cata y maridaje.

9º. Las medidas de atención a la diversidad para el alumnado que las precise, teniendo en cuenta los informes de evaluación psicopedagógica, así como los procesos de evaluación adecuados a las adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de los criterios y los procedimientos de evaluación que garanticen su accesibilidad a las pruebas de evaluación cuando el curso de especialización vaya a ser cursado por alumnado con necesidades educativas especiales o con algún tipo de discapacidad.

Se aplicarán medidas de atención a la diversidad adaptando la metodología y los criterios de evaluación a las necesidades específicas del alumnado, siguiendo los informes psicopedagógicos. Se garantizará la accesibilidad física y cognitiva a las actividades y pruebas de evaluación, y se contemplará la adaptación de tiempos, formatos y materiales para alumnado con necesidades educativas especiales o discapacidad, asegurando que pueda alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo.

PROGRAMACIONES CURSO DE ESPECIALIZACIÓN PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES

CURSO ACADÉMICO:
2025/2026



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA AÑO ACADÉMICO 2025/2026

MÓDULO 5016 – Masas Madre de Cultivo y
Prefermentos

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN PANADERÍA Y BOLLERÍA
ARTESANALES

PROFESOR: Jonatan Garrote Aguado
Centro Educativo: IES Asturica Augusta



1º. Las competencias profesionales asociadas, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación y contenidos.

a) Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas

Este módulo contribuye especialmente a las competencias profesionales del perfil del curso:

- ✓ Obtener masas madre de cultivo y prefermentos de cereales (competencias h e i).
- ✓ Seleccionar, almacenar y conservar materias primas (competencia c).
- ✓ Preparar y mantener instalaciones, equipos y máquinas (competencia e).
- ✓ Aplicar protocolos de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos (competencia p).
- ✓ Adaptarse a nuevas técnicas y trabajar en equipo (competencias q, r y s).

b) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación (según Anexo I RD 482/2020)

- ✓ **RA1. Caracteriza masas madre de cultivo especificando fases de elaboración y conservación.**
 - CE: caracterizar masas madre, valorar beneficios vs industriales, identificar equipos y materias primas, parámetros de control, interpretar documentación técnica, reflejar alérgenos, determinar métodos de conservación.
- ✓ **RA2. Obtiene masas madre de cultivo aplicando técnicas de mezclado y amasado.**
 - CE: identificar características de MMC y pan, seleccionar formulación, realizar refrescos, aplicar parámetros de control, conservar adecuadamente, elegir tipo de pan, detectar defectos y proponer medidas correctoras.
- ✓ **RA3. Caracteriza prefermentos biga, pie de masa, poolish y esponja especificando fases, métodos de elaboración y conservación.**
 - CE: caracterizar prefermentos, valorar beneficios, identificar equipos y materias primas, parámetros de control, interpretar documentación técnica, reflejar alérgenos, determinar métodos de conservación.
- ✓ **RA4. Obtiene prefermentos aplicando técnicas de mezclado y amasado.**
 - CE: identificar características y productos, seleccionar formulación, aplicar parámetros de control, detectar diferencias en productos y proponer medidas correctoras.
- ✓ **RA5. Regenera y obtiene masas madre de cultivo y prefermentos con denominación propia, de autor, tradicionales y específicas.**
 - CE: identificar masas madre y prefermentos con denominación propia, seguir fases del autor, caracterizar sistemas de regeneración, seleccionar y elaborar productos según indica el autor, detectar defectos y proponer medidas correctoras.

c) Contenidos básicos (según Anexo I RD 482/2020)

- ✓ **Caracterización de masas madre de cultivo:** definición, clasificación, características, fases, equipos y materiales, parámetros de control, materias primas, conservación y documentación técnica.
- ✓ **Obtención de masas madre de cultivo:** tipos de harinas, procesos, variantes, parámetros de control, aplicaciones posteriores y elaboraciones básicas.
- ✓ **Caracterización de prefermentos:** definición, clasificación, fases, equipos y materiales, parámetros de control, materias primas, conservación, documentación técnica y aplicaciones posteriores.
- ✓ **Obtención de prefermentos:** formulación, fases de elaboración para panes y bollería, documentación técnica y aplicaciones posteriores.
- ✓ **Regeneración y obtención de masas madre y prefermentos con denominación propia o específicas.**

2º. Resultados de aprendizaje que pueden ser desarrollados en empresa u organismo equiparado.

- ✓ **RA2, RA4 y RA5** son especialmente idóneos para su desarrollo en empresas: preparación y manejo de masas madre y prefermentos reales, seguimiento de parámetros de fermentación y conservación, y regeneración de masas madre de autor en obradores artesanales.
- ✓ **RA1 y RA3** pueden completarse con la observación directa de procesos industriales o artesanales en la FFE.

3º. Secuenciación y temporalización de las unidades de trabajo.

UT	Título / Contenidos principales en centro	Horas	Periodo aproximado	Observaciones / Vinculación con FFE
UT1	Introducción y caracterización de masas madre (definición, equipos, fases, parámetros).	16 h	15 septiembre – 27 octubre	Base teórica y primeras prácticas.
UT2	Obtención de masas madre (técnicas de mezclado y amasado, refrescos, conservación).	24 h	3 noviembre – 22 diciembre	Se completa en FFE con práctica real en obrador.
UT3	Caracterización de prefermentos biga, poolish, esponja (fases, métodos, conservación).	24 h	12 enero – 9 febrero	Observación de procesos reales en FFE.

UT	Título / Contenidos principales en centro	Horas	Periodo aproximado	Observaciones / Vinculación con FFE
UT4	Obtención de prefermentos (técnicas de mezclado, 24 h parámetros de control).	24 h	16 febrero – 18 de marzo	Se aplicará en obrador en la FFE.
UT5 (FFE)	Regeneración y obtención de masas madre y prefermentos de autor en empresa.	32 h aprox.	25 marzo – 15 mayo	Desarrollo completo de RA en entorno real.

UT	Título / Contenidos principales	Horas en centro	Periodo aproximado	Observaciones / Vinculación con FFE
UT1	Introducción y caracterización de masas madre • Definición, tipos y características. • Equipos y materiales. • Fases y parámetros de control. • Métodos de conservación.	16 h	15 septiembre – 27 octubre	Base teórica y primeras prácticas.
UT2	Obtención de masas madre • Técnicas de mezclado y amasado. • Refrescos y mantenimiento. • Conservación y control de parámetros.	24 h	3 noviembre – 22 diciembre	Se completa en FFE con práctica real en obrador.
UT3	Caracterización de prefermentos • Biga, poolish, esponja. • Fases, métodos y conservación. • Parámetros de control y materias primas.	24 h	12 enero – 9 febrero	Observación de procesos reales en FFE.
UT4	Obtención de prefermentos • Técnicas de mezclado y amasado. • Parámetros de control. • Aplicaciones en pan y bollería.	24 h	16 febrero – 18 de marzo	Se aplicará en obrador en la FFE.
UT5 (FFE)	Regeneración y obtención de masas madre y prefermentos de autor en empresa • Sistemas de regeneración. • Elaboraciones tradicionales y de autor. • Control de calidad en obrador real.	32 h aprox.	25 marzo – 15 mayo	Desarrollo completo de RA en entorno real.

Total módulo: 120 h (88 h en centro + 32 h aprox. en FFE).

4º. La metodología didáctica que se va a aplicar.

La metodología didáctica propuesta para este módulo se basa en un enfoque **activo, práctico y contextualizado** al sector productivo de la panadería y bollería artesanales, con un **aprendizaje progresivo** que integra conocimientos teóricos, destrezas técnicas y competencias transversales.

a) Principios metodológicos

- **Aprendizaje basado en la práctica:** cada unidad de trabajo parte de actividades prácticas en taller y simulaciones reales, complementadas con breves exposiciones teóricas.
- **Enfoque competencial:** todas las actividades están orientadas a la adquisición de competencias profesionales, personales y sociales recogidas en el perfil del curso.
- **Integración teoría-práctica:** se combinan sesiones de explicación de contenidos técnicos con la realización de procesos completos (programación de cámaras, fermentación, congelación, doble cocción).
- **Aprendizaje significativo:** se parte de los conocimientos previos del alumnado para construir nuevos aprendizajes relacionados con situaciones reales del obrador.
- **Individualización y atención a la diversidad:** se adaptan ritmos, materiales y actividades para que todo el alumnado alcance los resultados de aprendizaje.
- **Seguridad y prevención de riesgos:** en todas las actividades se aplicarán normas de higiene alimentaria, seguridad laboral y protección medioambiental.

b) Estrategias y técnicas didácticas

- **Demostraciones prácticas y talleres:** el docente realiza y explica el procedimiento; después el alumnado lo reproduce.
- **Estudio de casos y resolución de problemas:** análisis de incidencias reales (fallos en fermentación, descongelación inadecuada, etc.).
- **Trabajo cooperativo y rotación de roles:** equipos para realizar diferentes fases de procesos productivos.
- **Simulación de procesos productivos reales:** programación de cámaras, manipulación de masas, control de parámetros y calidad.
- **Uso de TIC:** fichas técnicas digitales, hojas de control de procesos, software para programación de cámaras y control de frío.
- **Aprendizaje en empresas (FFE):** desarrollo de RA en entornos reales, reforzando lo aprendido en el centro.
- **Debriefing y autoevaluación:** reflexión conjunta sobre las prácticas para consolidar aprendizajes.

c) Organización de espacios y recursos

- **Taller / obrador de panadería:** para prácticas de masas, fermentación y cocción.
- **Aula polivalente:** para exposiciones teóricas, análisis de resultados, elaboración de fichas y diagramas.
- **Equipos específicos:** cámaras de fermentación, sistemas de frío positivo y negativo, hornos, amasadoras, divisoras hidráulicas.

- **Materiales de seguridad:** EPIs, utensilios de medición y control, fichas de trazabilidad.

d) Metodología en FFE / prácticas

- Aplicación directa de las técnicas de frío en situaciones reales de trabajo.
- Observación y registro de parámetros en instalaciones profesionales.
- Participación en la organización y limpieza de equipos y cámaras de frío.
- Tutorías conjuntas centro–empresa para seguimiento del aprendizaje.

e) Evaluación continua

- La evaluación se integrará en la metodología como una herramienta formativa: observación directa, listas de cotejo, rúbricas de prácticas, autoevaluaciones y pruebas prácticas.
- Se valorará especialmente la **calidad del producto elaborado**, la **aplicación correcta de protocolos** y la **actitud profesional**.

5º. Los procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado, recogiendo las actuaciones que se llevarán a cabo para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje, incluidos aquellos que puedan ser desarrollados en la empresa u organismo equiparado, y los criterios de calificación de los módulos y el procedimiento y plazos a seguir para la presentación y tramitación de reclamaciones.

a) Enfoque general

Evaluación continua, formativa e integradora de los RA.

b) Actuaciones para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje

- ✓ **Observación directa y listas de cotejo** en cada práctica.
- ✓ **Rúbricas** para valorar parámetros de masas madre y prefermentos.
- ✓ **Pruebas prácticas individuales** al final de cada UT.
- ✓ **Cuaderno o fichas técnicas del alumno.**
- ✓ **Informe del tutor de empresa** sobre RA desarrollados en FFE.

c) Evaluación en la empresa u organismo equiparado (FFE)

Tutorías conjuntas centro–empresa, registro de asistencia y desempeño, informe final del tutor de empresa.

d) Criterios de calificación de los módulos

Bloque evaluado	Peso
Prácticas en taller / RA centro	60 %
Fichas técnicas y cuaderno	15 %
Pruebas objetivas	10 %
Actitud profesional, higiene y seguridad	15 %

e) Procedimiento y plazos para presentación y tramitación de reclamaciones

Se comunicarán calificaciones tras cada evaluación parcial; 3 días lectivos para reclamación escrita; 5 días para respuesta del profesor; posibilidad de elevar al Jefe de Departamento en 10 días.

f) Sistemas sencillos de evaluación aplicados al módulo

Listas de cotejo con ítems básicos, rúbricas de 4 niveles (Insuficiente, Aceptable, Bueno, Excelente), pruebas prácticas cortas, fichas de autoevaluación y check-list del tutor de empresa.

6º. El número máximo de faltas de asistencia no justificadas o las actividades no realizadas que determinarán la imposibilidad de aplicar la evaluación continua y el procedimiento a seguir para la evaluación del alumnado en esos casos.

Para este módulo (120 h), el límite será del **10 % de la carga horaria total** (12 h). Superado este límite, el alumno pasará a un **procedimiento extraordinario** consistente en pruebas prácticas y teóricas individuales y/o entrega de trabajos complementarios para garantizar la adquisición de los RA.

7º. Los materiales y recursos didácticos que se vayan a utilizar, así como las referencias bibliográficas que se necesiten.

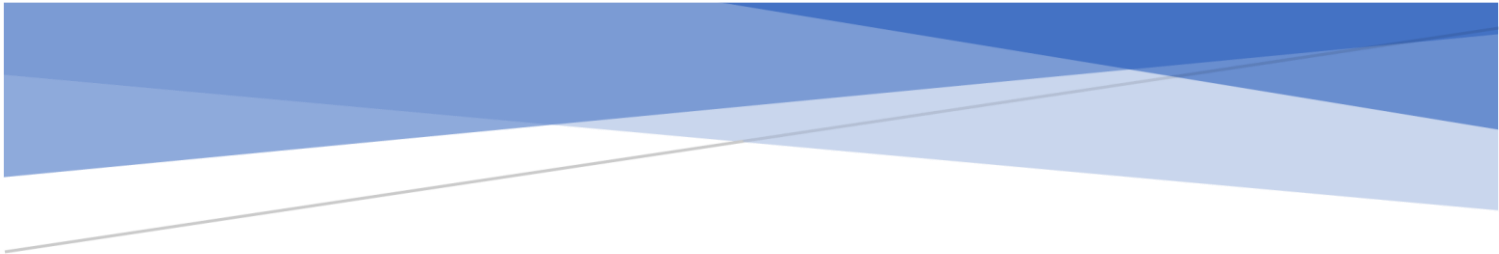
Obrador y aula del centro, equipos específicos para elaboración de masas madre y prefermentos, fichas técnicas, manuales de higiene y seguridad alimentaria, plataformas digitales para seguimiento y evaluación, EPIs y bibliografía especializada en panadería artesanal y masas madre.

8º. Las actividades complementarias y extraescolares que, en su caso, se pretendan realizar.

Las actividades complementarias y extraescolares relacionadas con este módulo quedarán reflejadas en la programación general del departamento, pudiendo incluir visitas a obradores artesanales, asistencia a ferias del sector o demostraciones de nuevas técnicas de fermentación.

9º. Las medidas de atención a la diversidad para el alumnado que las precise, teniendo en cuenta los informes de evaluación psicopedagógica, así como los procesos de evaluación adecuados a las adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de los criterios y los procedimientos de evaluación que garanticen su accesibilidad a las pruebas de evaluación cuando el curso de especialización vaya a ser cursado por alumnado con necesidades educativas especiales o con algún tipo de discapacidad.

Se aplicarán medidas de atención a la diversidad adaptando la metodología y los criterios de evaluación a las necesidades específicas del alumnado, siguiendo los informes psicopedagógicos. Se garantizará la accesibilidad física y cognitiva a las actividades y pruebas de evaluación, y se contemplará la adaptación de tiempos, formatos y materiales para alumnado con necesidades educativas especiales o discapacidad, asegurando que pueda alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo.



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

CURSO ACADÉMICO:

2025/2026

MÓDULO 5017 – TECNOLOGÍA DEL FRÍO APLICADA
A LA PANADERÍA ARTESANAL

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN PANADERÍA Y BOLLERÍA
ARTESANALES

PROFESOR: Jonatan Garrote Aguado
Centro Educativo: IES Asturica Augusta



1º. Las competencias profesionales asociadas, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación y contenidos.

a) Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas

Este módulo contribuye especialmente a las competencias del perfil profesional descritas en el Real Decreto 482/2020 (art. 5) relacionadas con:

- Almacenamiento y conservación de materias primas y productos (competencia c).
- Programación de equipos y sistemas de producción de frío (competencia f).
- Aplicación de técnicas de frío positivo y negativo en la conservación de materias primas y productos semielaborados y terminados (competencia g).
- Elaboración de productos de panadería y bollería artesanales con control de fermentación, cocción y conservación (competencias i, j, k, l).
- Aplicación de protocolos de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos y protección ambiental (competencia p).
- Capacidad de adaptación a nuevas tecnologías y trabajo en equipo (competencias q, r y s)

b) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación (según Anexo I RD 482/2020)

RA1. Programa cámaras de fermentación, controlando los parámetros característicos.

– CE: Comprobación del estado de las cámaras, puesta en marcha y apagado seguros, programación según técnica, identificación y resolución de incidencias, limpieza y mantenimiento.

RA2. Caracteriza procedimientos de conservación, aplicando técnicas de frío positivo y negativo.

– CE: Identificación de tipos de frío, características de frío positivo y negativo, ventajas en producción y calidad, bienestar del profesional y uso de indumentaria apropiada.

RA3. Elabora masas y productos semielaborados, aplicando técnicas de frío positivo.

– CE: Identificación de programas de frío positivo, tipos de fermentación progresiva/retardada, selección de harinas y dosificación de ingredientes, control del amasado y división de masas, manipulación, cocción y normas de higiene y seguridad.

RA4. Elabora masas y productos semielaborados, aplicando técnicas de frío negativo.

– CE: Selección de programas de frío negativo y técnica de masa congelada, adaptación de formulaciones, control del amasado y fermentación, congelación y ultracongelación, descongelación adecuada, cocción y reconocimiento de características del producto final.

RA5. Elabora productos de panadería y bollería artesanales, aplicando técnicas de doble cocción o precocinado.
– CE: Caracterización de la técnica de doble cocción, selección de formulaciones, control de procesos, congelación y ultracongelación, descongelación previa, cocción final y valoración de características físicas del producto.

c) Contenidos básicos (según Anexo I RD 482/2020)

- **Programación de cámaras de fermentación**: equipos y materiales, procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada, limpieza y mantenimiento.
- **Técnicas de frío positivo y negativo en panificación artesanal**: definición, características, indumentaria, tipos de frío, aplicaciones en panadería.
- **Elaboración con frío positivo**: fermentación progresiva o retardada, fermentación controlada clásica, análisis de materias primas antes de aplicar técnicas, procesos de elaboración, variantes y normas de higiene.
- **Elaboración con frío negativo**: masa congelada (en pieza), análisis de materias primas, procesos de elaboración previos, programación de cámaras de frío.
- **Técnicas de doble cocción o precocinado**: definición y variantes, materias primas, procesos previos, reacción de Maillard, aplicaciones y programación de cámaras de frío para estas técnicas.

2º. Resultados de aprendizaje que pueden ser desarrollados en empresa u organismo equipado.

El **Real Decreto 482/2020** contempla que algunos resultados de aprendizaje de los módulos profesionales pueden alcanzarse total o parcialmente en el ámbito laboral. En el caso del módulo **Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal (Código 5017)**, los resultados más adecuados para desarrollarse en empresa u organismo equipado son los siguientes:

RA1. Programar cámaras de fermentación, controlando los parámetros característicos de elaboración

- **En empresa**: permite realizar la puesta en marcha real de cámaras, comprobar su estado, programarlas según el tipo de producto y técnica, apagar siguiendo protocolos de seguridad, identificar y subsanar incidencias, y realizar operaciones de limpieza, desinfección y mantenimiento preventivo.

RA2. Caracterizar procedimientos de conservación aplicando técnicas de frío positivo y negativo

- **En empresa**: posibilita identificar in situ los tipos de frío y su aplicación en materias primas y productos terminados, valorar ventajas en calidad y producción y aplicar medidas de seguridad, higiene y uso de indumentaria profesional.

RA3. Elaborar masas y productos semielaborados aplicando técnicas de frío positivo

- **En empresa:** facilita la práctica en procesos reales de fermentación progresiva o retardada, selección de harinas y aditivos, control de parámetros de amasado, manipulación y cocción con sistemas productivos reales.

RA4. Elaborar masas y productos semielaborados aplicando técnicas de frío negativo

- **En empresa:** permite experimentar con técnicas de masa congelada, ultracongelación y descongelación previa a fermentación y cocción, controlando temperaturas, tiempos y parámetros de calidad del producto final.

RA5. Elaborar productos de panadería y bollería artesanales aplicando técnicas de doble cocción o precocinado

- **En empresa:** posibilita la aplicación práctica de la técnica de precocinado, su congelación y posterior cocción, verificando parámetros y evaluando resultados organolépticos y de conservación.

3º. Secuenciación y temporalización de las unidades de trabajo.

Datos de partida:

- **Duración del módulo:** 100 horas.
- **Horas semanales en el centro:** 2 h/semana.
- **Periodo lectivo en centro:** 29 septiembre 2025 – 16 abril 2026 (aprox. 28 semanas efectivas descontando festivos).
- **Periodo de prácticas en empresa (FFE):** 27 abril – 11 junio 2026.
- **Duración total curso:** 600 h (65 % centro / 35 % FFE).

Total horas centro: 56 h (septiembre – abril).

Total horas FFE / empresa: 44 h aprox. vinculadas a este módulo (dentro de las 210 h de FFE globales).

Total módulo: 100 h.

Temporalización global del módulo

- **1er trimestre (sept – dic):** UT1, UT2 y parte de UT3.
- **2º trimestre (enero – marzo):** Final UT3, UT4 y UT5.
- **Abril (antes de FFE):** UT6 y preparación de prácticas.
- **FFE (abril – junio):** UT7 (desarrollo completo de RA en empresa).

UT	Título / Contenidos principales	Horas en centro	Periodo aproximado	Observaciones / Vinculación con FFE
UT1	Programación y manejo de cámaras de fermentación • Equipos y materiales. • Procedimientos de puesta en marcha y parada. • Limpieza y mantenimiento.	8 h	15 septiembre – 20 octubre	Se prepara para prácticas posteriores en obrador.
UT2	Técnicas del frío positivo y negativo en panificación artesanal • Definición y características. • Indumentaria y seguridad. • Tipos de frío.	10 h	27 octubre – 17 noviembre	Se completará con observación de instalaciones reales en FFE.
UT3	Elaboración con frío positivo (fermentación progresiva y controlada) • Análisis de materias primas. • Procesos previos y variantes. • Programación de cámaras.	14 h	24 noviembre – 22 diciembre	Se aplicará con 22 prácticas reales en empresas.
UT4	Elaboración con frío negativo (masa congelada y ultracongelación) • Procesos previos. • Técnicas de descongelación. • Programación de cámaras.	14 h	12 enero – 9 febrero	Vinculación directa con procesos de producción en FFE.
UT5	Técnicas de doble cocción o precocinado de piezas • Definición, variantes y procesos. • Reacción de Maillard. • Aplicaciones posteriores.	8 h	16 febrero – 9 marzo	Se refuerza en obradores de prácticas.
UT6	Conservación y control de calidad de productos • Prevención del deterioro. • Higiene y seguridad alimentaria. • Protección ambiental.	8 h	12 marzo – 18 marzo	Actividad de cierre previa a FFE.
UT7 (FFE)	Aplicación práctica en empresa de las técnicas de frío • Manejo real de cámaras. • Fermentaciones controladas. • Conservación y doble cocción.	46 h aprox.	25 marzo – 15 mayo	Desarrollo completo de RA en entorno real.

4º. La metodología didáctica que se va a aplicar.

La metodología didáctica propuesta para este módulo se basa en un enfoque **activo, práctico y contextualizado** al sector productivo de la panadería y bollería artesanales, con un **aprendizaje progresivo** que integra conocimientos teóricos, destrezas técnicas y competencias transversales.

a) Principios metodológicos

- **Aprendizaje basado en la práctica:** cada unidad de trabajo parte de actividades prácticas en taller y simulaciones reales, complementadas con breves exposiciones teóricas.
- **Enfoque competencial:** todas las actividades están orientadas a la adquisición de competencias profesionales, personales y sociales recogidas en el perfil del curso.
- **Integración teoría-práctica:** se combinan sesiones de explicación de contenidos técnicos con la realización de procesos completos (programación de cámaras, fermentación, congelación, doble cocción).
- **Aprendizaje significativo:** se parte de los conocimientos previos del alumnado para construir nuevos aprendizajes relacionados con situaciones reales del obrador.
- **Individualización y atención a la diversidad:** se adaptan ritmos, materiales y actividades para que todo el alumnado alcance los resultados de aprendizaje.
- **Seguridad y prevención de riesgos:** en todas las actividades se aplicarán normas de higiene alimentaria, seguridad laboral y protección medioambiental.

b) Estrategias y técnicas didácticas

- **Demostraciones prácticas y talleres:** el docente realiza y explica el procedimiento; después el alumnado lo reproduce.
- **Estudio de casos y resolución de problemas:** análisis de incidencias reales (fallos en fermentación, descongelación inadecuada, etc.).
- **Trabajo cooperativo y rotación de roles:** equipos para realizar diferentes fases de procesos productivos.
- **Simulación de procesos productivos reales:** programación de cámaras, manipulación de masas, control de parámetros y calidad.
- **Uso de TIC:** fichas técnicas digitales, hojas de control de procesos, software para programación de cámaras y control de frío.
- **Aprendizaje en empresas (FFE):** desarrollo de RA en entornos reales, reforzando lo aprendido en el centro.
- **Debriefing y autoevaluación:** reflexión conjunta sobre las prácticas para consolidar aprendizajes.

c) Organización de espacios y recursos

- **Taller / obrador de panadería:** para prácticas de masas, fermentación y cocción.
- **Aula polivalente:** para exposiciones teóricas, análisis de resultados, elaboración de fichas y diagramas.
- **Equipos específicos:** cámaras de fermentación, sistemas de frío positivo y negativo, hornos, amasadoras, divisoras hidráulicas.

- **Materiales de seguridad:** EPIs, utensilios de medición y control, fichas de trazabilidad.

d) Metodología en FFE / prácticas

- Aplicación directa de las técnicas de frío en situaciones reales de trabajo.
- Observación y registro de parámetros en instalaciones profesionales.
- Participación en la organización y limpieza de equipos y cámaras de frío.
- Tutorías conjuntas centro–empresa para seguimiento del aprendizaje.

e) Evaluación continua

- La evaluación se integrará en la metodología como una herramienta formativa: observación directa, listas de cotejo, rúbricas de prácticas, autoevaluaciones y pruebas prácticas.
- Se valorará especialmente la **calidad del producto elaborado**, la **aplicación correcta de protocolos** y la **actitud profesional**.

5º. Los procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado, recogiendo las actuaciones que se llevarán a cabo para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje, incluidos aquellos que puedan ser desarrollados en la empresa u organismo equiparado, y los criterios de calificación de los módulos y el procedimiento y plazos a seguir para la presentación y tramitación de reclamaciones.

a) Enfoque general

La evaluación será **continua, formativa e integradora**, centrada en la observación del progreso del alumnado en relación con los **Resultados de Aprendizaje (RA)** del módulo, tanto en el centro educativo como en la empresa (FFE).

Se tendrán en cuenta **tres dimensiones**:

1. **Saber** (conocimientos técnicos).
2. **Saber hacer** (destrezas prácticas).
3. **Saber estar** (actitudes profesionales).

b) Actuaciones para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje

Tipo de instrumento	Descripción	Periodicidad
Observación directa y listas de cotejo	El profesorado observa la ejecución de tareas (programación de cámaras, manipulación de masas, técnicas de frío, limpieza y seguridad).	En cada práctica.

Tipo de instrumento	Descripción	Periodicidad
Rúbricas de prácticas	Se puntúa la ejecución de procesos (parámetros, higiene, seguridad, calidad del producto).	Al final de cada UT.
Cuadernos/fichas técnicas del alumno	Recogen datos, parámetros y análisis de las actividades realizadas.	Continuo.
Pruebas prácticas individuales	Ejecución de una tarea completa del módulo (ej. fermentación controlada o congelación de masas).	Trimestral.
Pruebas breves objetivas	Test de conceptos básicos de frío positivo/negativo, seguridad alimentaria y equipos.	Al final de cada UT teórica.
Autoevaluación y coevaluación	Reflexión sobre el propio trabajo y el de compañeros.	Al final de cada UT.
Informes de FFE / tutorías empresa	Informe del tutor/a de empresa y del profesor/a del centro para comprobar RA desarrollados en el entorno laboral.	Durante FFE y al finalizarla.

c) Evaluación en la empresa u organismo equiparado (FFE)

- **Tutorías conjuntas centro–empresa:** reuniones periódicas para hacer seguimiento.
- **Registro de asistencia y desempeño:** control de tareas en prácticas.
- **Informe final del tutor de empresa:** puntuación cualitativa de desempeño en RA prácticos (manejo de cámaras, conservación, doble cocción).

d) Criterios de calificación de los módulos

Bloque evaluado	Peso aproximado
Prácticas en taller / ejecución de RA en el centro	60 %
Fichas técnicas, informes y cuadernos de trabajo	15 %
Pruebas objetivas / test cortos	10 %
Actitud profesional, seguridad, higiene y trabajo en equipo	15 %

e) Procedimiento y plazos para presentación y tramitación de reclamaciones

1. Tras cada evaluación parcial se comunicará al alumnado su calificación con indicación de puntos fuertes y aspectos de mejora.
2. El alumnado dispondrá de **3 días lectivos** para presentar reclamación por escrito ante el profesor del módulo.

3. El profesor revisará la reclamación y dará respuesta motivada en un plazo máximo de **5 días lectivos**.
4. Si no está conforme, el alumnado podrá elevar la reclamación al **Jefe/a de Departamento o Dirección del centro**, que resolverá conforme al reglamento de régimen interno en un plazo máximo de **10 días lectivos**.
5. Todo el proceso quedará registrado documentalmente.

f) Sistemas sencillos de evaluación aplicados al módulo

- **Listas de cotejo muy claras** con 4 o 5 ítems por RA (p. ej. “Comprueba estado cámara – Programa correctamente – Aplica higiene – Apaga según protocolo”).
- **Rúbricas con niveles básicos** (Insuficiente, Aceptable, Bueno, Excelente).
- **Pruebas prácticas cortas** en lugar de exámenes teóricos largos.
- **Uso de fichas de autoevaluación** al final de cada UT.
- **Informe resumido del tutor de empresa** con un check list de competencias observadas.

6º. El número máximo de faltas de asistencia no justificadas o las actividades no realizadas que determinarán la imposibilidad de aplicar la evaluación continua y el procedimiento a seguir para la evaluación del alumnado en esos casos.

Para este módulo de **Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal** (100 horas), el número máximo de faltas de asistencia no justificadas que permitirá mantener la evaluación continua será del **10 % de la carga horaria total**, es decir, **10 horas**. Cuando el alumnado supere este límite o no realice las actividades esenciales de evaluación, perderá el derecho a la evaluación continua y deberá ser evaluado mediante un **procedimiento extraordinario**, consistente en la realización de **pruebas prácticas y teóricas individuales** y/o la entrega de **trabajos complementarios** que garanticen la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo. Todo el proceso será comunicado por escrito al alumno, estableciendo plazos para su preparación y entrega según la normativa interna del centro.

7º. Los materiales y recursos didácticos que se vayan a utilizar, así como las referencias bibliográficas que se necesiten.

Para el desarrollo del módulo **Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal** se utilizarán como materiales y recursos didácticos el obrador y aula del centro, cámaras de fermentación, sistemas de frío positivo y negativo, hornos, amasadoras y utillaje específico; fichas técnicas y diagramas de procesos; manuales de seguridad alimentaria y prevención de riesgos; medios audiovisuales y plataformas digitales para el seguimiento y evaluación del aprendizaje; así como materiales de protección individual (EPIs). Como referencias bibliográficas se emplearán textos y guías actualizadas de panadería y bollería artesanales, normativa vigente sobre higiene y seguridad

alimentaria, manuales técnicos de equipos de frío y publicaciones especializadas del sector.

8º. Las actividades complementarias y extraescolares que, en su caso, se pretendan realizar.

Las actividades complementarias y extraescolares vinculadas al módulo **Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal** quedarán recogidas y detalladas en la **programación general del departamento**, pudiendo incluir visitas a obradores artesanales, asistencia a ferias o concursos de panadería y bollería, talleres con profesionales del sector o demostraciones de nuevas tecnologías aplicadas al frío; todas ellas se planificarán con antelación, se ajustarán al calendario escolar y estarán orientadas a reforzar y contextualizar los aprendizajes del alumnado en entornos reales.

9º. Las medidas de atención a la diversidad para el alumnado que las precise, teniendo en cuenta los informes de evaluación psicopedagógica, así como los procesos de evaluación adecuados a las adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de los criterios y los procedimientos de evaluación que garanticen su accesibilidad a las pruebas de evaluación cuando el curso de especialización vaya a ser cursado por alumnado con necesidades educativas especiales o con algún tipo de discapacidad.

Las medidas de atención a la diversidad estarán orientadas a garantizar una educación inclusiva y equitativa para todo el alumnado que las precise, especialmente aquel con necesidades educativas especiales o algún tipo de discapacidad. Estas medidas se establecerán teniendo en cuenta los informes de evaluación psicopedagógica y podrán incluir adaptaciones metodológicas, así como la modificación de criterios y procedimientos de evaluación, con el fin de asegurar la accesibilidad a las pruebas y la participación plena en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Todo ello se llevará a cabo respetando los principios de equidad, no discriminación y diseño universal para el aprendizaje.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA AÑO ACADÉMICO 2025/2026

MÓDULO 5018 – Panes artesanos de cereales
tradicionales, especiales y pseudocereales

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN PANADERÍA Y BOLLERÍA
ARTESANALES

PROFESOR: Jonatan Garrote Aguado
Centro Educativo: IES Asturica Augusta



1º. Las competencias profesionales asociadas, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación y contenidos.

a) Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas

- Seleccionar y preparar materias primas y cereales (competencia c).
- Elaborar panes artesanos con cereales tradicionales, especiales y pseudocereales (competencias h, i, j y k).
- Aplicar técnicas específicas de amasado, fermentación, formado, cocción y acabado (competencias l y m).
- Garantizar higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos (competencia p).
- Colaborar en equipo y adaptarse a nuevas tendencias del sector (competencias q y r).

b) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación (según Anexo I RD 482/2020)

- **RA1. Caracteriza los cereales y pseudocereales utilizados en panadería artesanal.**
– CE: identifica variedades, propiedades tecnológicas y organolépticas, ventajas nutricionales y adaptación de procesos.
- **RA2. Elabora masas de panes artesanos aplicando técnicas de amasado y fermentación adecuadas.**
– CE: selecciona materias primas y formulaciones, controla tiempos y temperaturas, aplica técnicas tradicionales y especiales.
- **RA3. Forma, corta y hornea panes artesanos de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales.**
– CE: moldea y greña, controla humedad y temperatura de cocción, optimiza procesos de acabado.
- **RA4. Valora la calidad final de panes artesanos y realiza ajustes en formulaciones y procesos.**
– CE: realiza catas sensoriales básicas, compara resultados con estándares, corrige defectos y propone mejoras.

c) Contenidos básicos (según Anexo I RD 482/2020)

- ✓ Caracterización de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales.
- ✓ Técnicas de amasado, fermentación y formado para distintos tipos de pan.
- ✓ Control de parámetros de cocción y acabado.
- ✓ Aplicaciones y combinaciones de cereales.
- ✓ Evaluación organoléptica y control de calidad de panes artesanos.

2º. Resultados de aprendizaje que pueden ser desarrollados en empresa u organismo equiparado.

- ✓ **RA2 y RA3:** elaboración, formado y horneado de panes artesanos con maquinaria real.
- ✓ **RA4:** catas y control de calidad en entorno productivo.
- ✓ **RA1:** identificación de materias primas y análisis de cereales en la empresa.

3º. Secuenciación y temporalización de las unidades de trabajo.

UT	Título / Contenidos principales	Horas en centro	Periodo aproximado	Observaciones / Vinculación con FFE
UT1	Caracterización de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales.	32 h	15 septiembre – 22 diciembre	Base teórica y prácticas iniciales.
UT2	Elaboración de masas de panes artesanos (formulaciones, amasado y fermentación).	48 h	12 enero – 9 marzo	Se completa con prácticas reales en FFE.
UT3	Formado y horneado de panes artesanos (moldeado, greñado, cocción y acabados especiales).	40 h	12 marzo – 18 marzo	Aplicación práctica en obrador.
UT4 (FFE)	Catas y control de calidad en empresa (evaluación sensorial y ajustes de formulación).	40 h aprox.	25 marzo – 15 mayo	Desarrollo completo de RA en entorno real.

Total módulo: 160 h (120 h en centro + 40 h aprox. en FFE).

4º. La metodología didáctica que se va a aplicar.

La metodología didáctica propuesta para este módulo se basa en un enfoque **activo, práctico y contextualizado** al sector productivo de la panadería y bollería artesanales, con un **aprendizaje progresivo** que integra conocimientos teóricos, destrezas técnicas y competencias transversales.

a) Principios metodológico

- ✓ Aprendizaje basado en la práctica y en problemas reales.
- ✓ Integración teoría–práctica en obrador.
- ✓ Atención a la diversidad y aprendizaje significativo.
- ✓ Seguridad alimentaria y prevención de riesgos siempre presentes.

b) Estrategias y técnicas didácticas

- ✓ Demostraciones y talleres en obrador.

- ✓ Estudio de casos reales (defectos de panificación).
- ✓ Trabajo cooperativo y rotación de tareas.
- ✓ Uso de fichas técnicas digitales y TIC.
- ✓ Aprendizaje en empresas (FFE) con actividades planificadas.

c) Organización de espacios y recursos

- ✓ Taller / obrador de panadería.
- ✓ Aula polivalente para contenidos teóricos.
- ✓ Equipos específicos: amasadoras, hornos, cámaras de fermentación.
- ✓ Materiales de seguridad e higiene.

d) Metodología en FFE / prácticas

- ✓ Aplicación directa de técnicas de panificación en entornos reales.
- ✓ Observación y registro de parámetros en instalaciones profesionales.
- ✓ Tutorías conjuntas centro–empresa para seguimiento.

e) Evaluación continua

- ✓ Observación directa, rúbricas y fichas técnicas integradas en la práctica.
- ✓ Retroalimentación constante y autoevaluación del alumnado.

5º. Los procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado, recogiendo las actuaciones que se llevarán a cabo para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje, incluidos aquellos que puedan ser desarrollados en la empresa u organismo equiparado, y los criterios de calificación de los módulos y el procedimiento y plazos a seguir para la presentación y tramitación de reclamaciones.

a) Enfoque general

Evaluación continua, formativa e integradora de los RA.

b) Actuaciones para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje

- ✓ Observación directa y listas de cotejo en cada práctica.
- ✓ Rúbricas para valorar elaboración, formado y cocción de panes.
- ✓ Pruebas prácticas individuales y cuadernos técnicos.
- ✓ Informe del tutor de empresa sobre RA desarrollados en FFE.

c) Evaluación en la empresa u organismo equiparado (FFE)

Tutorías conjuntas centro–empresa, registro de asistencia y desempeño, informe final del tutor de empresa.

d) Criterios de calificación de los módulos

Bloque evaluado	Peso
Prácticas en taller / RA centro	60 %
Fichas técnicas y cuaderno	15 %
Pruebas objetivas	10 %
Actitud profesional, higiene y seguridad	15 %

e) Procedimiento y plazos para presentación y tramitación de reclamaciones

Se comunicarán calificaciones tras cada evaluación parcial; 3 días lectivos para reclamación escrita; 5 días para respuesta del profesor; posibilidad de elevar al Jefe de Departamento en 10 días.

f) Sistemas sencillos de evaluación aplicados al módulo

Listas de cotejo con ítems básicos, rúbricas de 4 niveles (Insuficiente, Aceptable, Bueno, Excelente), pruebas prácticas cortas, fichas de autoevaluación y check-list del tutor de empresa.

6º. El número máximo de faltas de asistencia no justificadas o las actividades no realizadas que determinarán la imposibilidad de aplicar la evaluación continua y el procedimiento a seguir para la evaluación del alumnado en esos casos.

Para este módulo (160 h), el límite será del **10 % de la carga horaria total** (16 h). Superado este límite, el alumno pasará a un **procedimiento extraordinario** consistente en pruebas prácticas y teóricas individuales y/o entrega de trabajos complementarios para garantizar la adquisición de los RA.

7º. Los materiales y recursos didácticos que se vayan a utilizar, así como las referencias bibliográficas que se necesiten.

Obrador y aula del centro, harinas y materias primas diversas, amasadoras, hornos y utillaje específico, fichas técnicas y manuales de panificación artesanal, plataformas digitales para seguimiento y evaluación, EPIs y bibliografía especializada en panes artesanos de cereales y pseudocereales.

8º. Las actividades complementarias y extraescolares que, en su caso, se pretendan realizar.

Las actividades complementarias y extraescolares vinculadas a este módulo quedarán reflejadas en la programación general del departamento, pudiendo incluir visitas a molinos, obradores especializados en cereales antiguos, asistencia a ferias y talleres de panificación artesanal.

9º. Las medidas de atención a la diversidad para el alumnado que las precise, teniendo en cuenta los informes de evaluación psicopedagógica, así como los procesos de evaluación adecuados a las adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de

los criterios y los procedimientos de evaluación que garanticen su accesibilidad a las pruebas de evaluación cuando el curso de especialización vaya a ser cursado por alumnado con necesidades educativas especiales o con algún tipo de discapacidad.

Se aplicarán medidas de atención a la diversidad adaptando la metodología y los criterios de evaluación a las necesidades específicas del alumnado, siguiendo los informes psicopedagógicos. Se garantizará la accesibilidad física y cognitiva a las actividades y pruebas de evaluación, y se contemplará la adaptación de tiempos, formatos y materiales para alumnado con necesidades educativas especiales o discapacidad, asegurando que pueda alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

CURSO ACADÉMICO:

2025/2026

MÓDULO 5019 – BOLLERÍA ARTESANAL Y
HOJALDRES

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN PANADERÍA Y BOLLERÍA
ARTESANALES

PROFESOR: Jonatan Garrote Aguado
Centro Educativo: IES Asturica Augusta



1º. Las competencias profesionales asociadas, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación y contenidos.

a) Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas

Este módulo contribuye a las siguientes competencias del perfil profesional:

- Seleccionar y preparar materias primas para productos de bollería y hojaldres (competencia c).
- Elaborar productos de bollería y hojaldres artesanales (competencias h, i, j y k).
- Aplicar técnicas de amasado, fermentación, laminado, formado, cocción y acabado propias de la bollería y el hojaldre (competencias l y m).
- Garantizar higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos (competencia p).
- Trabajar en equipo y adaptarse a nuevas tendencias en panadería artesanal (competencias q y r).

b) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación (según Anexo I RD 482/2020)

RA1. Caracteriza los productos de bollería y hojaldres especificando materias primas, técnicas y procesos.

– CE: identifica tipos de bollería y hojaldres, materias primas, parámetros de control, ventajas nutricionales y tecnológicas.

RA2. Elabora masas y productos de bollería aplicando técnicas artesanales.

– CE: selecciona formulaciones, controla amasado, fermentación y formado, aplica técnicas artesanales, controla cocción y acabado.

RA3. Elabora masas laminadas y productos de hojaldre aplicando técnicas de plegado, reposo y horneado.

– CE: selecciona materias grasas, controla tiempos y temperaturas, realiza laminado y plegado, hornea y termina productos.

RA4. Valora la calidad final de productos de bollería y hojaldres y realiza ajustes en formulaciones y procesos.

– CE: realiza catas sensoriales básicas, compara resultados con estándares, corrige defectos y propone mejoras.

c) Contenidos básicos (según Anexo I RD 482/2020)

- Caracterización de productos de bollería y hojaldres.
- Técnicas de amasado, fermentación, formado y horneado de bollería artesanal.
- Técnicas de laminado, plegado y horneado de hojaldres.
- Selección y control de materias primas y grasas.
- Evaluación organoléptica y control de calidad.

2º. Resultados de aprendizaje que pueden ser desarrollados en empresa u organismo equiparado.

- **RA2 y RA3:** elaboración, fermentación, laminado y horneado de bollería y hojaldres en obrador real.
- **RA4:** control de calidad y ajustes de formulación en entorno productivo.
- **RA1:** identificación de materias primas y procesos en la empresa.

3º. Secuenciación y temporalización de las unidades de trabajo.

UT	Título / Contenidos principales	Horas en centro	Periodo aproximado	Observaciones / Vinculación con FFE
UT1	Caracterización de productos de bollería y hojaldres. • Materias primas y técnicas. • Parámetros de control.	32 h	15 septiembre – 22 diciembre	Base teórica y prácticas iniciales.
UT2	Elaboración de masas y productos de bollería. • Formulaciones y materias primas. • Amasado, fermentación y formado. • Cocción y acabado.	48 h	12 enero – 9 marzo	Se completa con prácticas reales en FFE.
UT3	Elaboración de masas laminadas y productos de hojaldre. • Laminado, plegado, reposo y horneado. • Selección de materias grasas. • Control de tiempos y temperaturas.	40 h	10 marzo – 18 marzo	Aplicación práctica en obrador.
UT4 (FFE)	Catas y control de calidad en empresa. • Evaluación sensorial y ajustes de formulación. • Elaboraciones de autor en obrador real.	40 h aprox.	25 marzo – 15 mayo	Desarrollo completo de RA en entorno real.

4º. La metodología didáctica que se va a aplicar.

Metodología didáctica propuesta: enfoque activo, práctico y contextualizado al sector productivo, con aprendizaje progresivo que integra conocimientos teóricos, destrezas técnicas y competencias transversales.

a) Principios metodológicos

- Aprendizaje basado en la práctica y en problemas reales.
- Integración teoría–práctica en obrador.
- Atención a la diversidad y aprendizaje significativo.
- Seguridad alimentaria y prevención de riesgos siempre presentes.

b) Estrategias y técnicas didácticas

- Demostraciones y talleres en obrador.
- Estudio de casos reales (defectos en bollería y hojaldres).
- Trabajo cooperativo y rotación de tareas.
- Uso de fichas técnicas digitales y TIC.
- Aprendizaje en empresas (FFE) con actividades planificadas.

c) Organización de espacios y recursos

- Taller / obrador de panadería.
- Aula polivalente para contenidos teóricos.
- Equipos específicos: amasadoras, laminadoras, hornos, cámaras de fermentación.
- Materiales de seguridad e higiene.

d) Metodología en FFE / prácticas

- Aplicación directa de las técnicas de frío en situaciones reales de trabajo.
- Observación y registro de parámetros en instalaciones profesionales.
- Participación en la organización y limpieza de equipos y cámaras de frío.
- Tutorías conjuntas centro–empresa para seguimiento del aprendizaje.

e) Evaluación continua

- La evaluación se integrará en la metodología como una herramienta formativa: observación directa, listas de cotejo, rúbricas de prácticas, autoevaluaciones y pruebas prácticas.
- Se valorará especialmente la **calidad del producto elaborado**, la **aplicación correcta de protocolos** y la **actitud profesional**.

5º. Los procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado, recogiendo las actuaciones que se llevarán a cabo para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje, incluidos aquellos que puedan ser desarrollados en la empresa u organismo equiparado, y los criterios de calificación de los módulos y el procedimiento y plazos a seguir para la presentación y tramitación de reclamaciones.

a) Enfoque general

La evaluación será **continua, formativa e integradora**, centrada en la observación del progreso del alumnado en relación con los **Resultados de Aprendizaje (RA)** del módulo, tanto en el centro educativo como en la empresa (FFE).

Se tendrán en cuenta **tres dimensiones**:

1. **Saber** (conocimientos técnicos).
2. **Saber hacer** (destrezas prácticas).
3. **Saber estar** (actitudes profesionales).

b) Actuaciones para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje

Tipo de instrumento	Descripción	Periodicidad
Observación directa y listas de cotejo	El profesorado observa la ejecución de tareas (programación de cámaras, manipulación de masas, técnicas de frío, limpieza y seguridad).	En cada práctica.
Rúbricas de prácticas	Se puntúa la ejecución de procesos (parámetros, higiene, seguridad, calidad del producto).	Al final de cada UT.
Cuadernos/fichas técnicas del alumno	Recogen datos, parámetros y análisis de las actividades realizadas.	Continuo.
Pruebas prácticas individuales	Ejecución de una tarea completa del módulo (ej. fermentación controlada o congelación de masas).	Trimestral.
Pruebas breves objetivas	Test de conceptos básicos de frío positivo/negativo, seguridad alimentaria y equipos.	Al final de cada UT teórica.
Autoevaluación y coevaluación	Reflexión sobre el propio trabajo y el de compañeros.	Al final de cada UT.
Informes de FFE / tutorías empresa	Informe del tutor/a de empresa y del profesor/a del centro para comprobar RA desarrollados en el entorno laboral.	Durante FFE y al finalizarla.

UT	Título / Contenidos principales	Horas en centro	Periodo aproximado	Observaciones / Vinculación con FFE
UT1	Caracterización de productos de bollería y hojaldres. • Materias primas y técnicas. • Parámetros de control.	32 h	15 septiembre – 22 diciembre	Base teórica y prácticas iniciales.
UT2	Elaboración de masas y productos de bollería. • Formulaciones y materias primas. • Amasado, fermentación y formado. • Cocción y acabado.	48 h	12 enero – 9 marzo	Se completa con prácticas reales en FFE.
UT3	Elaboración de masas laminadas y productos de hojaldre. • Laminado, plegado, reposo y horneado. • Selección de materias	40 h	10 marzo – 18 marzo	Aplicación práctica en obrador.

UT	Título / Contenidos principales	Horas en centro	Periodo aproximado	Observaciones / Vinculación con FFE
UT4 (FFE)	grasas. • Control de tiempos y temperaturas. Catas y control de calidad en empresa • Evaluación sensorial y ajustes de formulación. • Elaboraciones de autor en obrador real.	40 aprox.	h 25 marzo – 15 mayo	Desarrollo completo de RA en entorno real.

c) Evaluación en la empresa u organismo equiparado (FFE)

- **Tutorías conjuntas centro–empresa:** reuniones periódicas para hacer seguimiento.
- **Registro de asistencia y desempeño:** control de tareas en prácticas.
- **Informe final del tutor de empresa:** puntuación cualitativa de desempeño en RA prácticos (manejo de cámaras, conservación, doble cocción).

d) Criterios de calificación de los módulos

Bloque evaluado	Peso
Prácticas en taller / RA centro	60 %
Fichas técnicas y cuaderno	15 %
Pruebas objetivas	10 %
Actitud profesional, higiene y seguridad	15 %

e) Procedimiento y plazos para presentación y tramitación de reclamaciones

1. Tras cada evaluación parcial se comunicará al alumnado su calificación con indicación de puntos fuertes y aspectos de mejora.
2. El alumnado dispondrá de **3 días lectivos** para presentar reclamación por escrito ante el profesor del módulo.
3. El profesor revisará la reclamación y dará respuesta motivada en un plazo máximo de **5 días lectivos**.
4. Si no está conforme, el alumnado podrá elevar la reclamación al **Jefe/a de Departamento o Dirección del centro**, que resolverá conforme al reglamento de régimen interno en un plazo máximo de **10 días lectivos**.
5. Todo el proceso quedará registrado documentalmente.

f) Sistemas sencillos de evaluación aplicados al módulo

- **Listas de cotejo muy claras** con 4 o 5 ítems por RA (p. ej. “Comprueba estado cámara – Programa correctamente – Aplica higiene – Apaga según protocolo”).
- **Rúbricas con niveles básicos** (Insuficiente, Aceptable, Bueno, Excelente).
- **Pruebas prácticas cortas** en lugar de exámenes teóricos largos.
- **Uso de fichas de autoevaluación** al final de cada UT.
- **Informe resumido del tutor de empresa** con un check list de competencias observadas.

6º. El número máximo de faltas de asistencia no justificadas o las actividades no realizadas que determinarán la imposibilidad de aplicar la evaluación continua y el procedimiento a seguir para la evaluación del alumnado en esos casos.

Para este módulo (160 h), el límite será del **10 % de la carga horaria total** (16 h). Superado este límite, el alumno pasará a un **procedimiento extraordinario** consistente en pruebas prácticas y teóricas individuales y/o entrega de trabajos complementarios para garantizar la adquisición de los RA.

7º. Los materiales y recursos didácticos que se vayan a utilizar, así como las referencias bibliográficas que se necesiten.

Obrador y aula del centro, materias primas específicas para bollería y hojaldres (grasas, mantequillas, levaduras, harinas), amasadoras, laminadoras, hornos y utillaje específico, fichas técnicas y manuales de bollería artesanal, plataformas digitales para seguimiento y evaluación, EPIs y bibliografía especializada en bollería y hojaldres artesanales.

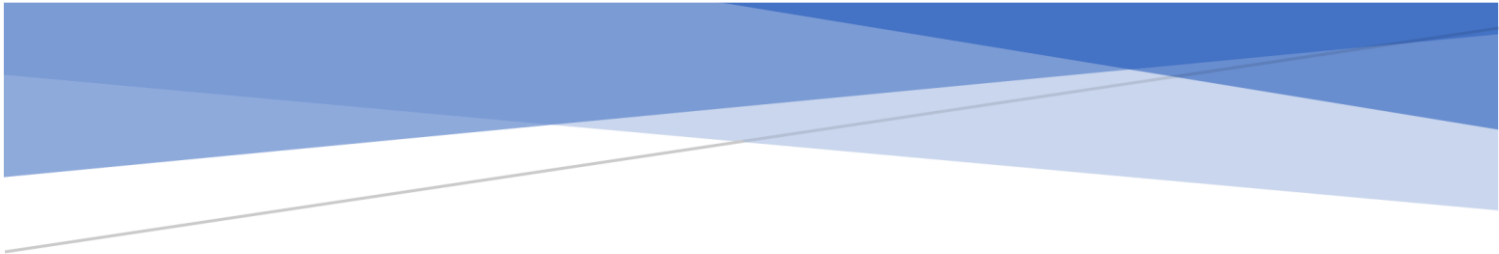
8º. Las actividades complementarias y extraescolares que, en su caso, se pretendan realizar.

Las actividades complementarias y extraescolares vinculadas a este módulo quedarán reflejadas en la programación general del departamento, pudiendo incluir visitas a obradores especializados en bollería y hojaldres, asistencia a ferias y talleres del sector.

9º. Las medidas de atención a la diversidad para el alumnado que las precise, teniendo en cuenta los informes de evaluación psicopedagógica, así como los procesos de evaluación adecuados a las adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de los criterios y los procedimientos de evaluación que garanticen su accesibilidad a las pruebas de evaluación cuando el curso de especialización vaya a ser cursado por alumnado con necesidades educativas especiales o con algún tipo de discapacidad.

Se aplicarán medidas de atención a la diversidad adaptando la metodología y los criterios de evaluación a las necesidades específicas del alumnado, siguiendo los informes

psicopedagógicos. Se garantizará la accesibilidad física y cognitiva a las actividades y pruebas de evaluación, y se contemplará la adaptación de tiempos, formatos y materiales para alumnado con necesidades educativas especiales o discapacidad, asegurando que pueda alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo.



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

CURSO ACADÉMICO:

2025/2026

MÓDULO 5020 – CATA Y MARIDAJE DE
PANIFICACIÓN

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN PANADERÍA Y BOLLERÍA
ARTESANALES

PROFESOR: Jonatan Garrote Aguado
Centro Educativo: IES Asturica Augusta



1º. Las competencias profesionales asociadas, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación y contenidos.

a) Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas

Este módulo contribuye especialmente a las competencias del perfil profesional:

- Identificar características organolépticas y sensoriales de productos de panificación (competencia n).
- Evaluar la calidad y adecuación de productos de panificación para maridajes (competencias n y o).
- Seleccionar y presentar productos complementarios para maridar con panificación (competencia o).
- Aplicar protocolos de higiene, seguridad alimentaria y normativa vigente durante las catas (competencia p).
- Desarrollar habilidades de comunicación, trabajo en equipo y actitud crítica frente al producto (competencias q y r).

b) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación (según Anexo I RD 482/2020)

RA1. Caracteriza organolépticamente productos de panificación artesanales.

– CE: identifica aspectos visuales, táctiles, olfativos y gustativos; maneja fichas de cata; establece estándares de calidad.

RA2. Realiza catas comparativas de diferentes tipos de pan y bollería artesanal.

– CE: prepara y desarrolla sesiones de cata, registra resultados, aplica normas de higiene y protocolos sensoriales.

RA3. Determina maridajes adecuados entre productos de panificación y otros alimentos/bebidas.

– CE: selecciona productos complementarios, evalúa sinergias organolépticas, presenta propuestas de maridaje.

RA4. Valora la calidad global del producto y comunica resultados de cata y maridaje.

– CE: sintetiza conclusiones, prepara informes sencillos, propone mejoras en los productos o en el servicio.

c) Contenidos básicos (según Anexo I RD 482/2020)

- ✓ Fundamentos de análisis sensorial aplicado a panificación artesanal.
- ✓ Técnicas de cata de panes, bollería y otros productos relacionados.
- ✓ Parámetros organolépticos y uso de fichas de cata.
- ✓ Principios y ejemplos de maridaje con alimentos y bebidas.
- ✓ Higiene, seguridad y protocolo en catas.
- ✓ Comunicación y presentación de resultados.

2º. Resultados de aprendizaje que pueden ser desarrollados en empresa u organismo equiparado.

- **RA2 y RA3:** realización de catas y maridajes en obradores, restaurantes, laboratorios o eventos reales.
- **RA4:** comunicación de resultados y elaboración de informes en entornos profesionales.
- **RA1:** identificación organoléptica de productos directamente en empresas productoras.

3º. Secuenciación y temporalización de las unidades de trabajo.

UT	Título / Contenidos principales	Horas en centro	Periodo aproximado	Observaciones / Vinculación con FFE
UT1	Fundamentos de análisis sensorial y cata de productos de panificación. • Parámetros organolépticos. • Fichas de cata y protocolos.	15 h	15 septiembre – noviembre	Base teórica y 17 prácticas iniciales de cata.
UT2	Cata comparativa de panes y bollería artesanal. • Preparación de sesiones. • Registro de resultados. • Higiene y protocolo.	20 h	24 noviembre – 9 febrero	Se completa con catas reales en FFE.
UT3	Maridaje de productos de panificación con alimentos y bebidas. • Principios de maridaje. • Selección de productos. • Presentación de propuestas.	15 h	16 febrero – 18 marzo	Aplicación práctica – en empresa o eventos gastronómicos.
UT4 (FFE)	Catas y maridajes en entornos reales. • Evaluación sensorial y ajustes. • Comunicación de resultados. • Elaboración de informes.	10 h aprox.	25 marzo – 15 mayo	Desarrollo completo de RA en entorno real.

Total módulo: 60 h (50 h en centro + 10 h aprox. en FFE).

4º. La metodología didáctica que se va a aplicar.

Metodología didáctica propuesta: enfoque activo, práctico y contextualizado al sector productivo de la panadería y bollería artesanales, con aprendizaje progresivo que integra conocimientos teóricos, destrezas técnicas y competencias transversales.

a) Principios metodológicos

- ✓ Aprendizaje basado en la práctica (catas y maridajes reales).
- ✓ Integración teoría–práctica en aula y entornos reales.
- ✓ Atención a la diversidad y aprendizaje significativo.
- ✓ Higiene, seguridad alimentaria y protocolos profesionales siempre presentes.

b) Estrategias y técnicas didácticas

- ✓ Demostraciones y talleres de cata.
- ✓ Estudio de casos reales de maridaje.
- ✓ Trabajo cooperativo y rotación de roles en catas y presentación de resultados.
- ✓ Uso de TIC para fichas técnicas y registros.
- ✓ Aprendizaje en empresas (FFE) con actividades planificadas.

c) Organización de espacios y recursos

- ✓ Aula de cata / aula polivalente equipada para degustaciones.
- ✓ Taller / obrador para preparación de productos.
- ✓ Materiales de seguridad e higiene y utensilios específicos de cata y maridaje.

d) Metodología en FFE / prácticas

- ✓ Aplicación directa de técnicas de cata y maridaje en entornos reales (obradores, ferias, restaurantes).
- ✓ Observación y registro de parámetros.
- ✓ Tutorías conjuntas centro–empresa para seguimiento.

e) Evaluación continua

- ✓ Observación directa, rúbricas y fichas de cata integradas en la práctica.
- ✓ Retroalimentación constante y autoevaluación del alumnado.

5º. Los procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado, recogiendo las actuaciones que se llevarán a cabo para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje, incluidos aquellos que puedan ser desarrollados en la empresa u organismo equiparado, y los criterios de calificación de los módulos y el procedimiento y plazos a seguir para la presentación y tramitación de reclamaciones.

a) Enfoque general

Evaluación continua, formativa e integradora de los RA.

b) Actuaciones para evaluar y calificar los resultados de aprendizaje

- ✓ Observación directa y listas de cotejo en cada cata.
- ✓ Rúbricas para valorar habilidades sensoriales y propuestas de maridaje.
- ✓ Pruebas prácticas individuales y cuadernos técnicos.
- ✓ Informe del tutor de empresa sobre RA desarrollados en FFE.

c) Evaluación en la empresa u organismo equiparado (FFE)

Tutorías conjuntas centro–empresa, registro de asistencia y desempeño, informe final del tutor de empresa.

d) Criterios de calificación de los módulos

Bloque evaluado	Peso
Prácticas en aula y RA centro	60 %
Fichas de cata y cuaderno	15 %
Pruebas objetivas	10 %
Actitud profesional, higiene y seguridad	15 %

e) Procedimiento y plazos para presentación y tramitación de reclamaciones

Se comunicarán calificaciones tras cada evaluación parcial; 3 días lectivos para reclamación escrita; 5 días para respuesta del profesor; posibilidad de elevar al Jefe de Departamento en 10 días.

f) Sistemas sencillos de evaluación aplicados al módulo

Listas de cotejo con ítems básicos, rúbricas de 4 niveles (Insuficiente, Aceptable, Bueno, Excelente), pruebas prácticas cortas, fichas de autoevaluación y check-list del tutor de empresa.

6º. El número máximo de faltas de asistencia no justificadas o las actividades no realizadas que determinarán la imposibilidad de aplicar la evaluación continua y el procedimiento a seguir para la evaluación del alumnado en esos casos.

Para este módulo (60 h), el límite será del **10 % de la carga horaria total** (6 h). Superado este límite, el alumno pasará a un **procedimiento extraordinario** consistente en pruebas prácticas y teóricas individuales y/o entrega de trabajos complementarios para garantizar la adquisición de los RA.

7º. Los materiales y recursos didácticos que se vayan a utilizar, así como las referencias bibliográficas que se necesiten.

Aula de cata equipada, utensilios y copas específicas, productos de panificación y complementarios, fichas de cata y manuales de análisis sensorial, plataformas digitales para seguimiento y evaluación, EPIs y bibliografía especializada en cata y maridaje de panificación artesanal.

8º. Las actividades complementarias y extraescolares que, en su caso, se pretendan realizar.

Las actividades complementarias y extraescolares vinculadas a este módulo quedarán reflejadas en la programación general del departamento, pudiendo incluir visitas a obradores especializados, ferias gastronómicas, concursos y talleres de cata y maridaje.

9º. Las medidas de atención a la diversidad para el alumnado que las precise, teniendo en cuenta los informes de evaluación psicopedagógica, así como los procesos de evaluación adecuados a las adaptaciones metodológicas, incluyendo la adaptación de los criterios y los procedimientos de evaluación que garanticen su accesibilidad a las pruebas de evaluación cuando el curso de especialización vaya a ser cursado por alumnado con necesidades educativas especiales o con algún tipo de discapacidad.

Se aplicarán medidas de atención a la diversidad adaptando la metodología y los criterios de evaluación a las necesidades específicas del alumnado, siguiendo los informes psicopedagógicos. Se garantizará la accesibilidad física y cognitiva a las actividades y pruebas de evaluación, y se contemplará la adaptación de tiempos, formatos y materiales para alumnado con necesidades educativas especiales o discapacidad, asegurando que pueda alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo.