

**CURSO 2024-2025**



**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](http://www.iesastorga.centros.educa.jcyl.es)

24018775@educa.jcyl.es



**ÍNDICE**

<b>1. INTRODUCCIÓN</b>	<b>3</b>
1.1. Justificación	3
1.2. Marco legal.	3
1.3. Contextualización y características del alumnado	4
<b>2. COMPOSICIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO.</b>	<b>5</b>
<b>3. APOYO Y PARTICIPACIÓN EN LOS PLANES GENERALES DEL CENTRO</b>	<b>6</b>
3.1. Medidas para el fomento de la lectura y la comprensión lectora.	6
3.2. Plan de acogida.	6
3.3. Plan de convivencia.	6
3.4. Plan de atención a la diversidad.	7
3.5. Plan de acción tutorial	7
3.6. Plan TIC	8
3.7. Plan de Formación Permanente	8
<b>4. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES</b>	<b>9</b>
<b>5. ATENCIÓN A LAS DIFERENCIAS INDIVIDUALES</b>	<b>9</b>
<b>6. PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA.</b>	<b>11</b>
<b>7. PROGRAMACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO BÁSICO DE COCINA Y RESTAURACIÓN</b>	<b>13</b>
7.1. Aspectos generales de la programación	13
7.2. Técnicas elementales de preelaboración	17
7.3. Procesos básicos de producción culinaria	27
7.4. Aprovisionamiento y conservación de materias primas higiene y manipulación de los alimentos	38
7.5. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	50
7.6. Técnicas elementales de servicio	61
7.7. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	71
7.8. Atención al cliente	82
7.9. Formación en Empresa y Formación en centros de trabajo.	92
<b>8. PROGRAMACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE COCINA</b>	<b>98</b>
8.1. Aspectos generales de la programación	98
8.2. Control de aprovisionamiento de materias primas	101
8.3. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	111
8.4. Procesos de elaboración culinaria	126
8.5. Transformación del sistema productivo	144
8.6. Formación en empresa	154
<b>9. FIRMAS DE LOS COMPONENTES DEL DEPARTAMENTO</b>	<b>155</b>
<b>10. PROGRAMACIÓN DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANAL (ANEXO)</b>	<b>156</b>



## 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 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.

A la espera del resto del desarrollo legislativo e implantación de lo establecido en la vigente Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, se han tenido en cuenta también las anteriores leyes:

- 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 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 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.
- 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.

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.

<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 5 miembros:

- Fernández Paniagua Leticia, en la actualidad de baja por maternidad, y a la que sustituye Estefanía García Alonso.
- Franco Domínguez Etelvina
- Garrote Aguado Jonatan
- Hernández Gordillo Isaac
- Lana López Alfredo

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	• Hernández Gordillo Isaac
APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS	• Hernández Gordillo Isaac
PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING	• Lana López Alfredo
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	• Lana López Alfredo

- Módulo FCT y Formación en Empresa: Lana López Alfredo
- Tutor de 1º: Lana López Alfredo
- Tutor de 2º: Franco Domínguez Etelvina

### Formación profesional grado superior

CURSO 1º DIRECCIÓN DE COCINA	
CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	• Lana López Alfredo
PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA	• Fernández Paniagua Leticia
PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	• Fernández Paniagua Leticia
MÓDULO OPTATIVO	• Hernández Gordillo Isaac

- Módulo Formación en Empresa: Lana López Alfredo
- Tutor 1º: Fernández Paniagua Leticia

### 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



### **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**

#### **NUEVAS TECNICAS EN COCINA**

- Justificación y diagnóstico de necesidades formativas detectadas y líneas de formación propuestas.

En el IES ASTURICA AUGUSTA se imparten ciclos de hostelería y turismo y panadería y pastelería, la posibilidad de acceder a formación práctica en estos sectores tan cambiantes es muy escasa dentro de la oferta habitual del CFIE por lo que pensamos que es necesario un seminario de formación específica.

- Objetivos del proyecto

Conseguir las herramientas y conocimientos necesarios para elaborar diferentes productos culinarios, siguiendo las operaciones de producción en obradores artesanos y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria.

- Contenidos del proyecto

Características e identificación de las principales materias primas de la Comunidad de Castilla y León.

- Análisis organolépticos de los diferentes productos.
- Aplicación de diferentes técnicas culinarias en función de sus características.
- Aplicación de los diferentes métodos de conservación y repercusión en el producto final. Vida útil.
- Diseño creativo de elaboraciones culinarias a base de estas materias primas.
- Creación de elaboraciones internacionales partiendo de materias primas de carácter local.
- Presentación y acabado de las elaboraciones propuestas.

- Metodología

Se impartirá de forma práctica siguiendo una metodología activa.

- Temporalización del proyecto

20 horas en obrador (5 con ponente y 15 de trabajo en grupo)





#### **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

##### **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).

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
<b>MOTIVACIÓN</b>			
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		
<b>PLANIFICACIÓN/PROGRAMACIÓN</b>			
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		
<b>METODOLOGÍA</b>			
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		
<b>EVALUACIÓN</b>			
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 preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- **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 pensamiento 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**

<b>Identificación</b>	<b>Código</b>	3034
	<b>Módulo Profesional</b>	Técnicas elementales de Preelaboración
	<b>Familia Profesional</b>	Hostelería y Turismo
	<b>Título</b>	Título profesional básico en cocina y restauración
	<b>Grado y Nivel</b>	Básico
	<b>Modalidad</b>	Presencial
	<b>Profesor responsable</b>	Alfredo Lana López
<b>Distribución horaria</b>	<b>Curso</b>	2024/2025
	<b>Horas totales</b>	165 horas
	<b>Horas semanales</b>	5 horas
<b>Tipología de módulo</b>	<b>Asociado a las UC</b>	UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
	<b>Transversal</b>	No
<b>Síntesis del módulo</b>	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.	



## **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

<b>R.A.</b>	<b>EMPRESA</b>	<b>CENTRO</b>
RA 1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas	<b>0%</b>	<b>100%</b>
RA 2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.	<b>0%</b>	<b>100%</b>
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.	<b>0%</b>	<b>100%</b>
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.	<b>0%</b>	<b>100%</b>
RA 5 Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	<b>0%</b>	<b>100%</b>

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

<b>UT 1. Acopio y distribución de materias primas</b>	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN</b>	
RA 1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas. 20%	
<b>OBJETIVOS GENERALES</b>	<b>COMPETENCIAS</b>
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)
<b>CONTENIDOS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
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



**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	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
*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	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
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,



- 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 Edpuzle.

## **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:

<b>TÍTULO</b>	TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN
<b>AUTOR / ES</b>	JOSE LUIS ARMENDARIZ SANZ
<b>EDITORIAL</b>	PARANINFO
<b>ISBN</b>	978-84-283-5947-4

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**

<b>EVALUACIONES</b>	<b>UNIDADES DE TRABAJO</b>	<b>HORAS</b>
Primera evaluación	UT 1	35
	UT2	35
Segunda evaluación	UT 3	35
	UT4	35
Tercera evaluación	UT 5	25

## **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 (*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. 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.

Los criterios de calificación serán los siguientes:

EVALUACIÓN	UT	% FINAL	PRUEBAS TEÓRICAS (%)	PRUEBAS PRÁCTICAS (%)	TRABAJO (%)	ACTITUD Y PARTICIPACIÓN (%)
Primera	UT1	20	30	30	10	30
	UT2	20	30	30	10	30
Segunda	UT3	20	30	30	10	30
	UT4	20	30	30	10	30
Tercera	UT5	20	40	30	10	30
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:

33	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**

<b>Identificación</b>	<b>Código</b>	3035
	<b>Módulo Profesional</b>	Procesos básicos de producción culinaria
	<b>Familia Profesional</b>	Hostelería y Turismo
	<b>Título</b>	Título profesional básico en cocina y restauración
	<b>Grado y Nivel</b>	Básico
	<b>Modalidad</b>	Presencial
	<b>Profesor responsable</b>	Isaac Hernández Gordillo
<b>Distribución horaria</b>	<b>Curso</b>	1º
	<b>Horas totales</b>	105
	<b>Horas semanales</b>	7
<b>Tipología de módulo</b>	<b>Asociado a las UC</b>	UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.
	<b>Transversal</b>	No
<b>Síntesis del módulo</b>	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.	



## 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
<b>R.A. 1</b> Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.	0%	100%
<b>R.A. 2</b> Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	0%	100%
<b>R.A. 3</b> Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	0%	100%
<b>R.A. 4</b> Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	0%	100%
<b>R.A. 5</b> Realiza acabados y presentaciones sencillas relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.	0%	100%
<b>R.A. 6</b> 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.	0%	100%

## 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	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
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



## 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.



**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	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
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 Edpuzle.

#### **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:

<b>TÍTULO</b>	Procesos básicos de producción culinaria
<b>AUTOR / ES</b>	Armendariz Sanz, José Luis
<b>EDITORIAL</b>	Paraninfo
<b>ISBN</b>	978-84-283-3571-3





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	14
	UT.2	14
	UT.3	14
Segunda evaluación	UT.4	14
	UT.5	14
	UT.6	14
Tercera evaluación	Repaso UT1. UT2, UT3, UT4, UT5, UT6	21

## **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 (*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.

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. 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.



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 (%)	TRABAJOS (%)	ACTITUD Y PARTICIPACIÓN (%)
1ª	UT1	15	40	40	10	10
	UT2	15	40	40	10	10
	UT3	15	40	40	10	10
2ª	UT4	15	40	40	10	10
	UT5	15	40	40	10	10
	UT6	15	40	40	10	10
3ª	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 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 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
----	--------

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:

<b>Prueba de evaluación</b>	<b>Ponderación</b>
Parte teórica	60
Parte práctica	30
Trabajo (cuaderno de clase)	10
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

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:

<b>Prueba de evaluación</b>	<b>Ponderación</b>
Parte teórica	60
Parte práctica	30
Trabajo (cuaderno de clase)	10
<b>Total</b>	<b>100%</b>

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**

<b>Identificación</b>	<b>Código</b>	3036
	<b>Módulo Profesional</b>	Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas
	<b>Familia Profesional</b>	Hostelería y Turismo
	<b>Título</b>	Título profesional básico en cocina y restauración
	<b>Grado y Nivel</b>	Básico
	<b>Modalidad</b>	Presencial
	<b>Profesor responsable</b>	Isaac Hernández Gordillo
<b>Distribución horaria</b>	<b>Curso</b>	1º
	<b>Horas totales</b>	75 horas
	<b>Horas semanales</b>	3
<b>Tipología de módulo</b>	<b>Asociado a las UC</b>	UCO255_1
	<b>Transversal</b>	No
<b>Síntesis del módulo</b>	Este módulo permite la familiarización del alumnado con respecto a la higiene en el centro del trabajos, tanto del utillaje de cocina como de la materia prima recepcionada, con arreglo a la legislación vigente.	

<b>Programación del Departamento de Hostelería y Turismo</b>	<b>CURSO 2024-2025</b>	<b>IES ASTURICA AUGUSTA</b> 
--	----------------------------	--

## **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

<b>R.A.</b>	<b>EMPRESA</b>	<b>CENTRO</b>
<b>R.A. 1</b> Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	<b>0%</b>	<b>100%</b>
<b>R.A. 2</b> Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	<b>0%</b>	<b>100%</b>
<b>R.A. 3</b> Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos	<b>0%</b>	<b>100%</b>
<b>R.A. 4</b> Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	<b>0%</b>	<b>100%</b>
<b>R.A. 5</b> Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	<b>0%</b>	<b>100%</b>
<b>R.A. 6</b> 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	<b>0%</b>	<b>100%</b>
<b>R.A. 7</b> Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.	<b>0%</b>	<b>100%</b>

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

<b>UT 1. LIMPIEZA Y DESINFECTAJE. PRINCIPIOS BÁSICOS</b>	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN</b>	
<b>R.A. 1</b> Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	
<b>OBJETIVOS GENERALES</b>	<b>COMPETENCIAS</b>
a), b)	a), b)
<b>CONTENIDOS</b> Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
Conceptos y niveles de limpieza.*	Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas. Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).



Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.	Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
Procesos y productos de limpieza.*	Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD). Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo. h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

<b>UT 2. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE</b>	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN</b>	
<b>R.A. 2</b> Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	
<b>OBJETIVOS GENERALES</b>	<b>COMPETENCIAS</b>
i), k), m)	a), b), g)
<b>CONTENIDOS</b> Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
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.





### 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

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
b), f)	a),d),h)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
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.

### UT 4. USO EFICIENTE DE LOS RECURSOS Y SU EVALUACIÓN AMBIENTAL

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

**R.A. 4** Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
n), x)	m),n)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
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



<p>Metodologías para la reducción del consumo de los recursos</p>	<p>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</p>
---	---

<p><b>UT 5. RECOGIDA Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS</b></p>	
<p><b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN</b></p>	
<p><b>R.A. 5</b> Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.</p>	
<p><b>OBJETIVOS GENERALES</b></p>	<p><b>COMPETENCIAS</b></p>
<p>n), x)</p>	<p>m),n)</p>
<p><b>CONTENIDOS</b> Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco</p>	<p><b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p>
<p>Legislación ambiental.</p>	<p>Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.</p>
<p>Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.*</p>	<p>Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.</p>
<p>Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.*</p>	<p>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</p>



### UT 6. 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

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
b), c), f)	a), b), d), g)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
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

### UT 7. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

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

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
b), f),	a),g)
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
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

#### **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 del proceso de aprovisionamiento de materias primas y su conservación.
- Los procedimientos correctos en el proceso de manipulación de los alimentos
- Las buenas prácticas en el proceso de higienización de maquinaria y utillaje
- Los riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad
- 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:

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

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

<b>ESPACIOS</b>	<b>EQUIPAMIENTOS</b>
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	6
	UT2	6
	UT3	6
Segunda evaluación	UT4	6
	UT5	6
	UT6	6
Tercera evaluación	UT7	6
	Repaso UT1, UT2, UT3, UT4, UT5, UT6, UT7	33

## 7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

### 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 (*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.

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.

Los criterios de calificación serán los siguientes:

EVALUACIÓN	UT	%	PRUEBAS TEÓRICAS (%)	PRUEBAS PRÁCTICAS (%)	TRABAJOS (%)	ACTITUD Y PARTICIPACIÓN (%)
1ª	UT1		40	20	30	10
	UT2		40	20	30	10
	UT3		40	20	30	10
2ª	UT4		40	20	30	10
	UT5		40	20	30	10
	UT6		40	20	30	10
3ª	UT7		40	20	30	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 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 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
----	--------

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
Parte práctica	30
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.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará a partir del ¿???????

### 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
Parte práctica	30
Trabajo (cuaderno de clase)	10
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 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:

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.**

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



**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**

<b>Identificación</b>	<b>Código</b>	3039
	<b>Módulo Profesional</b>	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering
	<b>Familia Profesional</b>	Hostelería y Turismo
	<b>Título</b>	Cocina y restauración
	<b>Grado y Nivel</b>	Básica
	<b>Modalidad</b>	Presencial
	<b>Profesor responsable</b>	Alfredo Lana López
<b>Distribución horaria</b>	<b>Curso</b>	2024/2025
	<b>Horas totales</b>	66 horas
	<b>Horas semanales</b>	2 horas
<b>Tipología de módulo</b>	<b>Asociado a las UC</b>	UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.
	<b>Transversal</b>	No
<b>Síntesis del módulo</b>	Este módulo prepara para la formación en funciones de aprovisionamiento, producción, servicios, higiene, calidad y prevención en las áreas de colectividades/catering.	



## 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.	0%	100%
RA 4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.	0%	100%

## 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	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
*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



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%

<b>OBJETIVOS GENERALES</b>	<b>COMPETENCIAS</b>
a), d), e), h), t), u), v), w), x), y), z)	a). b), h), j), t), y), u), v), w), x), z)
<b>CONTENIDOS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
*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.



**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%

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

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,
- 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 Edpuzle.

## 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:

<b>TÍTULO</b>	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering
<b>AUTOR / ES</b>	José González Martínez
<b>EDITORIAL</b>	Paraninfo
<b>ISBN</b>	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.

## **6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL**

<b>EVALUACIONES</b>	<b>UNIDADES DE TRABAJO</b>	<b>HORAS</b>
Primera evaluación	UT 1	18
Segunda evaluación	UT 2	16
	UT 3	16
Tercera evaluación	UT 4	16

## **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:

<p><b>Primer curso:</b></p> <p>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>)</p> <p>La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre</p> <p>La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de marzo</p> <p>La tercera evaluación trimestral coincidirá con la primera evaluación final, y PRIMERA CONVOCATORIA en primer curso, que será en el mes de JUNIO.</p> <p>La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de JUNIO.</p>
---

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. 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 (%)	TRABAJO (%)	ACTITUD Y PARTICIPACIÓN (%)
Primera	UT1	25	50	15	35
Segunda	UT2	25	50	15	35
	UT3	25	50	15	35
Tercera	UT4	25	50	15	35
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 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:

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	70
Trabajo	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.

### 7.3. 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	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.



**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.**

<b>ALUMNOS MÓDULO SUSPENSO</b>	<b>DE DE</b>	<b>2º CON</b>	<b>PRIMERO</b>	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**

<b>Identificación</b>	<b>Código</b>	3037
	<b>Módulo Profesional</b>	Técnicas elementales de servicio
	<b>Familia Profesional</b>	Hostelería y Turismo HOT01B
	<b>Título</b>	Título profesional básico en cocina y restauración
	<b>Grado y Nivel</b>	Básico
	<b>Modalidad</b>	Presencial
	<b>Profesor responsable</b>	Etelvina Franco Domínguez
<b>Distribución horaria</b>	<b>Curso</b>	2º
	<b>Horas totales</b>	175
	<b>Horas semanales</b>	7
<b>Tipología de módulo</b>	<b>Asociado a las UC</b>	UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas
	<b>Transversal</b>	No
<b>Síntesis del módulo</b>	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.	



## **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:

<b>R.A.</b>	<b>EMPRESA</b>	<b>CENTRO</b>
<b>R.A. 1</b> Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	<b>0%</b>	<b>100%</b>
<b>R.A. 2</b> Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	<b>0%</b>	<b>100%</b>
<b>R.A. 3</b> Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.	<b>0%</b>	<b>100%</b>
<b>R.A. 4</b> 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	<b>0%</b>	<b>100%</b>
<b>R.A. 5</b> Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.	<b>0%</b>	<b>100%</b>

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

<b>UT 1. ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE GÉNEROS Y MATERIAL EN LA ZONA DE RESTAURANTE</b>	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN</b>	
<b>R.A. 1</b> Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas. <b>10%</b>	
<b>OBJETIVOS GENERALES</b>	<b>COMPETENCIAS</b>
g), s), t), u), v), w), x), y) y z)	a) v) w), x), y) y z)
<b>CONTENIDOS</b> Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
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.



**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. Descripciones 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%**

<b>OBJETIVOS GENERALES</b>	<b>COMPETENCIAS</b>
e), g), i) s, t), u), v), w), x), y) y z)	f), h), v) w), x), y) y z)
<b>CONTENIDOS</b> Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
*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%**

<b>OBJETIVOS GENERALES</b>	<b>COMPETENCIAS</b>
s), t), u), v), w), x), y) y z)	h) v) w), x), y) y z)
<b>CONTENIDOS</b> Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
*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



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 Edpuzle.

### **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:

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

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

<b>ESPACIOS</b>	<b>EQUIPAMIENTOS</b>
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**

<b>EVALUACIONES</b>	<b>UNIDADES DE TRABAJO</b>	<b>HORAS</b>
Primera evaluación	UT1	15
	UT2	30
	UT3	40
Segunda evaluación	UT4	50
	UT5	30
Tercera evaluación	Repaso de las UT1, UT2, UT3, UT4 y UT5	10

## **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 (26/09/2024).
- 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 (12, 16 o 17 de diciembre)

La primera evaluación final, se realizará en el mes de marzo (25 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	60
Parte práctica	30
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:

<b>Prueba de evaluación</b>	<b>Ponderación</b>
Prueba teórica	60
Prueba práctica	30
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.**

<b>ALUMNOS DE 2º CURSO CON MÓDULO DE 1º CURSO SUSPENSO</b>	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**

<b>Identificación</b>	<b>Código</b>	3038
	<b>Módulo Profesional</b>	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
	<b>Familia Profesional</b>	Hostelería y Turismo HOT01B
	<b>Título</b>	Título profesional básico en cocina y restauración
	<b>Grado y Nivel</b>	Básico
	<b>Modalidad</b>	Presencial
	<b>Profesor responsable</b>	Etelvina Franco Domínguez
<b>Distribución horaria</b>	<b>Curso</b>	2º
	<b>Horas totales</b>	150
	<b>Horas semanales</b>	6
<b>Tipología de módulo</b>	<b>Asociado a las UC</b>	UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.
	<b>Transversal</b>	No
<b>Síntesis del módulo</b>	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.	



## 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
<b>R.A. 1</b> Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	0%	100%
<b>R.A. 2</b> Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	0%	100%
<b>R.A. 3</b> 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.	0%	100%
<b>R.A. 4</b> Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.	0%	100%
<b>R.A. 5</b> 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.	0%	100%

## 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	
<p><b>R.A. 1</b> Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas. <b>10%</b></p>	
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	
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.





**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.



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.</li> <li>- Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.</li> <li>- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.</li> <li>- Legislación higiénico-sanitaria</li> </ul>	
<p><b>*Bebidas alcohólicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación, clasificación, características y tipos.</li> <li>- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.</li> <li>- Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.</li> <li>- Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.</li> <li>- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.</li> </ul>	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	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 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.



**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	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
*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 Edpuzle.

#### **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:

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



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	35
Segunda evaluación	UT4	40
	UT5	30
Tercera evaluación	Repaso de las UT1, UT2, UT3, UT4 y UT5	10

## 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 (26/09/2024).
- 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 (12, 16 o 17 de diciembre)

La primera evaluación final, se realizará en el mes de marzo (25 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.



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	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	40
Parte práctica	50
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	40
Prueba práctica	50
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.**

<b><i>ALUMNOS DE 2º CURSO CON MÓDULO DE 1º CURSO SUSPENSO</i></b>	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**

<b>Identificación</b>	<b>Código</b>	3005
	<b>Módulo Profesional</b>	Atención al cliente.
	<b>Familia Profesional</b>	Hostelería y Turismo
	<b>Título</b>	Título profesional básico en cocina y restauración
	<b>Grado y Nivel</b>	Básico
	<b>Modalidad</b>	Presencial
	<b>Profesor responsable</b>	Alfredo Lana López
<b>Distribución horaria</b>	<b>Curso</b>	2024/2025
	<b>Horas totales</b>	75
	<b>Horas semanales</b>	3
<b>Tipología de módulo</b>	<b>Asociado a las UC</b>	UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.
	<b>Transversal</b>	No
<b>Síntesis del módulo</b>	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.	



## 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	0%	100%
R.A. 2: Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico	0%	100%
R.A. 3: Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.	0%	100%
R.A. 4: Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación	0%	100%

## 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	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
*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%

<b>OBJETIVOS GENERALES</b>	<b>COMPETENCIAS</b>
e), i), j), t), u), v), x), y), z)	k), l), t), u), v), w), x), y), z)
<b>CONTENIDOS</b> Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
*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 cualidades 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%

<b>OBJETIVOS GENERALES</b>	<b>COMPETENCIAS</b>
e), i), j), t), u), v), x), y), z)	k), l), t), u), v), w), x), y), z)
<b>CONTENIDOS</b> Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
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.



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 Edpuzle.

### **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:

<b>TÍTULO</b>	ATENCIÓN AL CLIENTE
<b>AUTOR / ES</b>	MARÍA PALOMO MARTINEZ
<b>EDITORIAL</b>	PARANINFO
<b>ISBN</b>	978-84-283-5951-1

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

<b>ESPACIOS</b>	<b>EQUIPAMIENTOS</b>
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**

<b>EVALUACIONES</b>	<b>UNIDADES DE TRABAJO</b>	<b>HORAS</b>
Primera evaluación	UT 1	15
	UT2	15
Segunda evaluación	UT 3	15
	UT4	15
Tercera evaluación	Repaso unidades	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:

<p><b>Segundo curso:</b></p> <p>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>)</p> <p>La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre (12, 16 o 17 de diciembre)</p> <p>La primera evaluación final, se realizará en el mes de marzo (25 de marzo)</p>
---

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.





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
Segunda	UT3	30	60	10	30
	UT4	10	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:

<b>Prueba de evaluación</b>	<b>Ponderación (%)</b>
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:

<b>Prueba de evaluación</b>	<b>Ponderación</b>
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.**

<b>ALUMNOS DE 2º CURSO CON MÓDULO DE 1º CURSO SUSPENSO</b>	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	2024/2025
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**

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**

La fase de Formación en Empresa u organismo equiparado podrá desarrollarse, para el **primer curso**, a partir de la vigésimo 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.

#### **3.2. FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO**

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**

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:

<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Criterios de evaluación</b>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.</li> <li>b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.</li> <li>c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.</li> <li>d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción entiendo y forma.</li> <li>e) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.</li> <li>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.</li> <li>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</li> </ul>
2.Ejecuta operaciones básicas de preelaboración interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.</li> <li>b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.</li> </ul>



<p>con la aplicación de procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.</p>	<p>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.</p>
<p>3. Realiza elaboraciones culinarias sencillas, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.</p>	<p>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.</p>
<p>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</p>	<p>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.</p>



<p>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.</p>	<p>a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa relacionados con los requerimientos del servicio.</p> <p>b) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos 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.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>d) Se han realizado las diversas operaciones de preservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.</p> <p>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.</p> <p>f) Se ha atendido a los clientes con cortesía y eficacia en el ámbito de las responsabilidades que le competen, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.</p> <p>g) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</p>
<p>6. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</p>	<p>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.</p> <p>b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.</p> <p>c) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.</p> <p>d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.</p> <p>e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.</p> <p>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.</p> <p>g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</p> <p>h) Se han utilizado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.</p>
<p>7. Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo.</p>	<p>a) Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa relacionados con el comportamiento interno en la misma.</p> <p>b) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.</p> <p>c) Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.</p> <p>d) Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.</p> <p>e) Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.</p> <p>f) Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.</p>



## **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**

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.



## 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.

**1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO**

<b>Identificación</b>	<b>Código</b>	0496
	<b>Módulo Profesional</b>	Control de aprovisionamiento de materias primas
	<b>Familia Profesional</b>	Hostelería y Turismo
	<b>Título</b>	Técnico en Dirección de Cocina
	<b>Grado y Nivel</b>	Superior
	<b>Modalidad</b>	Presencial
	<b>Profesor responsable</b>	Alfredo Lana López
<b>Distribución horaria</b>	<b>Curso</b>	2024/2025
	<b>Horas totales</b>	64 horas
	<b>Horas semanales</b>	2 horas
<b>Tipología de módulo</b>	<b>Asociado a las UC</b>	UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración
	<b>Transversal</b>	No
<b>Síntesis del módulo</b>	Este módulo desarrolla contenidos para poder realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina.	



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

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional 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 son

R.A.	EMPRESA	CENTRO
RA 1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.	10%	90%
RA 2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.	10%	90%
RA 3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.	10%	90%
RA 4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.	10%	90%

## 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	
RA 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	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
* Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones.	Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.
Referentes del Código Alimentario.	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 pesos, tallajes, vedas u otras circunstancias que impidan compra. Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.
Conocimiento y lectura de los métodos identificables de la calidad.	Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.
* Denominaciones de origen españolas más significativas.	Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.
* Sellos de Indicación geográfica protegida en nuestra región	Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.
Presentaciones comerciales	Se han seleccionado proveedores éticos.



### UT 2. Recepción de materias primas

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 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. Equipos y maquinarias.	Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario. 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. Aplicaciones Informáticas. Funciones, formalización y tramitación.	Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura y manipulación y otras.

### UT 3. Almacenamiento de materias primas en restauración

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN

RA 3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación. 35%

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 realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.
Tipos de alimentos en función de su naturaleza.	Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso.
* Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenamiento y consumo.	Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas
Utilización de materiales adecuados en el almacenamiento de productos.	Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.



**UT 4. Control de consumos y existencias**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN**

RA 4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros. 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	
*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.
*Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto. Procedimiento de ejecución y documentos asociados.	Se han realizado diversos tipos de inventarios y descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.
Aplicaciones informáticas.	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.
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.

**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 Edpuzle.

#### **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:

<b>TÍTULO</b>	CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMA
<b>AUTOR / ES</b>	DANIEL GALY
<b>EDITORIAL</b>	PARANINFO
<b>ISBN</b>	978-84-283-4181-3



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	UT 1	20
Segunda evaluación	UT 2	10
	UT 3	20
Tercera evaluación	UT 4	14



## 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:

<p><b>Primer curso:</b></p> <p>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>)</p> <p>La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre</p> <p>La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de marzo</p> <p>La tercera evaluación trimestral coincidirá con la primera evaluación final, y PRIMERA CONVOCATORIA en primer curso, que será en el mes de JUNIO.</p> <p>La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de JUNIO.</p>
---

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. 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 (%)	TRABAJO (%)	ACTITUD Y PARTICIPACIÓN (%)
Primera	UT1	35	50	35	15
Segunda	UT2	15	50	35	15
	UT3	35	50	35	15
Tercera	UT4	15	50	35	15
<b>TOTAL</b>		<b>100</b>			

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 64 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:

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	70
Trabajo	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:

Prueba de evaluación	Ponderación
Prueba teórica	70
Trabajos	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.

#### **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.**

<b>ALUMNOS DE 2º CURSO CON MÓDULO DE 1º CURSO SUSPENSO</b>	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**

<b>Identificación</b>	<b>Código</b>	0497
	<b>Módulo Profesional</b>	Procesos de preelaboración y conservación en cocina
	<b>Familia Profesional</b>	Hostelería y Turismo HOT04S
	<b>Título</b>	Técnico Superior en Dirección de Cocina
	<b>Grado y Nivel</b>	Superior
	<b>Modalidad</b>	Presencial
	<b>Profesor responsable</b>	Estefanía García Alonso
<b>Distribución horaria</b>	<b>Curso</b>	1º
	<b>Horas totales</b>	238
	<b>Horas semanales</b>	7
<b>Tipología de módulo</b>	<b>Asociado a las UC</b>	UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.
	<b>Transversal</b>	No
<b>Síntesis del módulo</b>	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.	



## 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, relacionándolos 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 prelaboración 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. LAS ZONAS Y EL EQUIPAMIENTO DE LA 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
D,G y L	D y F
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas culinarias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han establecido las características de las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.</li> <li>b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de cocina.</li> <li>c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.</li> <li>d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.</li> <li>e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.</li> <li>f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.</li> </ul>
<b>Diseño de cocinas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La tipología del establecimiento.</li> <li>Criterios para la distribución de espacios.</li> <li>La facilidad de limpieza.</li> <li>El empleo eficiente de la energía.</li> </ul>	
<b>*Las dependencias de la cocina:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zona fría o cuarto frío.</li> <li>Zona de cocina caliente.</li> <li>La partida de pastelería.</li> <li>Zonas de limpieza.</li> <li>Zonas de almacenaje.</li> <li>Las zonas anexas.</li> </ul>	
<b>*El equipamiento de la cocina:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Instalaciones y mobiliario.</li> <li>Equipos y maquinaria de calor.</li> <li>Equipos generadores de frío.</li> <li>Maquinaria, batería y utillaje.</li> </ul>	
<b>Seguridad e higiene en la cocina:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Buenas prácticas higiénico-sanitarias.</li> <li>Medidas de prevención de riesgos laborales.</li> </ul>	





**UT 2. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE MATERIAS PRIMAS EN 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**

C, E, I, L M y Q

**COMPETENCIAS**

B, D, E, H y L

**CONTENIDOS**

Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**Aprovisionamiento interno:**

- Función del aprovisionamiento.
- Aspectos que influyen en el aprovisionamiento.

\*Tareas de aprovisionamiento interno.

**\*El circuito documental.**

- Documentos para la previsión de las necesidades.
- Documentos para la gestión de la demanda interna.
- Síntesis del circuito documental.
- El circuito informatizado.

g) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.

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

i) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.

**UT 3. EFICACIA EN PREELABORACIÓN: SUPERVISIÓN Y RENDIMIENTOS**

**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**

C, E, L M y B

**COMPETENCIAS**

C, D, E, F, G, H y L

**CONTENIDOS**

Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Preelaboración. Concepto y características.

Supervisión en preelaboración:

- Medios de supervisión.
- Acciones de supervisión.

\*Rendimiento de materias primas. Concepto. Métodos de cálculo del rendimiento.

\*Escandallo. Concepto y tipos. Métodos de cálculo de escandallos

g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.

h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.



**UT 4. PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS, HORTALIZAS, FRUTAS Y SETAS**

**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
B, D, E y F	C, D y H
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
<p><b>*Preelaboración de las hortalizas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas de preelaboración.</li> <li>Preparación de las hortalizas.</li> <li>Preelaboración por tipos de hortalizas.</li> </ul>	<p>a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.</p> <p>b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.</p> <p>c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.</p> <p>d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.</p> <p>f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p>
<p><b>Preelaboración de las frutas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Clasificación de las frutas.</li> <li>Técnicas de preelaboración.</li> </ul>	
<p><b>Preelaboración de las setas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas de preelaboración.</li> </ul>	

**UT 5. PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS. LA CARNE.**

**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
B, D, E, F, H e I	C, D y H
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
<p><b>*Preelaboración de la carne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El aprovechamiento de la carne.</li> <li>Procesos de obtención de la carne.</li> <li>Procedimientos de preelaboración.</li> </ul>	<p>a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.</p> <p>b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.</p> <p>c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.</p> <p>d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.</p>
<p><b>*Preelaboración de la carne de vacuno:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación y despiece.</li> <li>Cortes y elaboraciones con denominación propia.</li> </ul>	
<p><b>*Preelaboración de la carne de porcino:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El despiece del porcino.</li> <li>Cortes y elaboraciones con denominación propia.</li> </ul>	
<p><b>Preelaboración de la carne de equino.</b></p>	



<p><b>*Preelaboración de las aves de corral.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El despiece de las aves.</li> <li>• Técnicas de preelaboración.</li> </ul>	<p>e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.</p>
<p><b>Preelaboración de la carne de caza.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las aves de caza.</li> <li>• Mamíferos de caza menor.</li> <li>• Animales de caza mayor.</li> </ul>	<p>f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p>

**UT 6. PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS. PESCADO Y MARISCO.**

**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
B, D, E, F, H y C	C, D y H
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p><b>*Preelaboración del pescado:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La frescura del pescado.</li> <li>• Técnicas de preelaboración.</li> <li>• Preelaboración por tipos de pescado.</li> </ul>	<p>a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.</p> <p>b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.</p>
<p><b>Preelaboración del marisco:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preelaboración de bivalvos.</li> <li>• Preelaboración de cefalópodos.</li> <li>• Preelaboración de gasterópodos.</li> <li>• Preelaboración de macruros.</li> <li>• Preelaboración de branquiuros.</li> <li>• Preelaboración de estomatópodos y cirrípidos.</li> </ul>	<p>c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.</p> <p>d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.</p> <p>f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p>

**UT 7. PREELABORACIÓN DE ALIMENTOS. HUEVOS, LEGUMBRES, ARROZ Y PASTA.**

**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
B, D, E, F y H	C, D y H
CONTENIDOS Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p><b>*Los huevos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valoración de la frescura del huevo.</li> <li>• Manipulación de los huevos.</li> <li>• Los ovoproductos.</li> </ul>	<p>a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.</p> <p>b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones</p>



*Las legumbres.	posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas. f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
*El arroz.	
La pasta.	

**UT 8. SISTEMAS Y MÉTODOS DE ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.**

**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 estas.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
---------------------	--------------

C, E, G, I y K

B, D, H y L

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
------------	-------------------------

Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco

**Determinación de sistemas y métodos de envasado y conservación:**

- \*Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación: por frío, por calor y otros métodos.
- Pasteurización y esterilización. Descripción y características.
- Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- \*Caducidad y caducidad secundaria. Conceptos. Relaciones entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.
- \*Etiquetado y rotulación.
- Procesos intermedios de presentación, condimentación y conservación.

- a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- b) Se ha caracterizado la técnica de conservación por vacío y se han reconocido sus aplicaciones en la cocina.
- c) Se han reconocido las características y las diferencias entre la pasteurización y esterilización.
- d) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
- e) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación.
- f) Se han determinado las temperaturas y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- g) Se han reconocido la relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.
- 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 9. LA REGENERACIÓN DE ALIMENTOS.**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN**

R.A. 3. Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
C, E e I	B, D, H y L
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
<p><b>Regeneración de materias primas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Técnicas de regeneración de alimentos. Concepto, descripción y análisis: <ul style="list-style-type: none"> <li>Regeneración de productos crudos (descongelación y rehidratación).</li> <li>Regeneración de productos elaborados (calentamiento).</li> </ul> </li> <li>Equipos utilizados en la regeneración. Funciones y procedimientos de uso y control.</li> <li>Procesos de ejecución de técnicas. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las mismas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.</li> <li>b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.</li> <li>c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para la regeneración.</li> <li>d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración.</li> <li>e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta la naturaleza de las diversas materias primas y su uso posterior.</li> <li>f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>

**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
1,2,3,4,5,6,7,8,9	Aula de referencia	<p><b>Los alumnos</b> en la aplicación Teams pueden visualizar la documentación asociada a la unidad.</p> <p><b>Explicación del profesor</b> y resolución de dudas.</p> <p><b>Documentación</b>, investigación y búsqueda de información, puesta en común.</p> <p><b>Mapa conceptual</b> por parte de los alumnos y exposición / síntesis de la unidad.</p> <p><b>Elaboración</b> de trabajos o exposiciones individuales o colectivas.</p> <p><b>Auto evaluación del alumno.</b></p>
1,2,3,4,5,6,7,8,9	Aula taller	<p><b>Recepción</b> de documentación asociada a la práctica de la semana.</p> <p><b>Realización</b> de documentación interna asociada por parte del alumno (fichas técnicas,..etc)</p> <p><b>Agrupamiento</b> de los alumnos para la práctica y limpieza.</p> <p><b>Explicación</b> del profesor en el aula taller.</p> <p>Pautas a seguir durante el proceso productivo para la adquisición de hábitos propios de la profesión.</p> <p><b>Actuación</b> del profesor como guía.</p> <p><b>Planning</b> de trabajo por grupos/ días.</p> <p>Realización de actividades de carácter práctico en el aula taller.</p> <p><b>Valoración y cata</b> de las diferentes elaboraciones.</p> <p><b>Evaluación formativa</b> y sumativa del proceso productivo/ resultado.</p>

#### 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.



### 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:

<b>TÍTULO</b>	PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA
<b>AUTOR / ES</b>	DAVIS INFANTES, GABRIEL BARTRA
<b>EDITORIAL</b>	ALTAMAR
<b>ISBN</b>	978-84-16415-20-5

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) 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	24
	UT 2	23
	UT 3	23
	UT 4	25
Segunda evaluación	UT 5	29
	UT 6	29
	UT 7	29
Tercera evaluación	UT 8	9
	UT 9	9

## 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:

<b>Primer curso:</b>
<p>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>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La primera evaluación trimestral se realizará en el mes de diciembre</li> <li>• La segunda evaluación trimestral se realizará en el mes de marzo</li> <li>• La tercera evaluación trimestral coincidirá con la primera evaluación final, y PRIMERA CONVOCATORIA en primer curso, que será en el mes de JUNIO.</li> <li>• La segunda evaluación final (segunda convocatoria) de los módulos se realizará a finales del mes de JUNIO.</li> </ul>



<b>Programación del Departamento de Hostelería y Turismo</b>	<b>CURSO 2024-2025</b>	<b>IES ASTURICA AUGUSTA</b> 
--	----------------------------	--

<b>COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Primer trimestre</b>	<b>COMPETENCIAS TÉCNICAS</b>	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:	
		Prueba teórica escrita	30 %	
		Prueba práctica	40 %	
			Trabajos de investigación	20%
	<b>COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).		10%
TOTAL			100%	

<b>COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Segundo trimestre</b>	<b>COMPETENCIAS TÉCNICAS</b>	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:	
		Prueba teórica escrita	30%	
		Prueba práctica	40%	
			Trabajos de investigación	20%
	<b>COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).		10%
TOTAL			100%	

<b>COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS Tercer trimestre</b>	<b>COMPETENCIAS TÉCNICAS</b>	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:	
		Prueba teórica escrita	30%	
		Prueba práctica	30%	
				Trabajos de investigación
	<b>COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).		10%
Resultados Aprendizaje en empresa			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 los contenidos prácticos impartidos durante el curso. 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.

<b>Limpieza</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Limpieza del puesto de trabajo en todo momento.</li> <li>3. Limpieza y ordenación de útiles, herramientas y menaje en todo momento.</li> <li>4. Limpieza de maquinaria inmediatamente después de haberse usado. Comprobar que quedan perfectamente limpias e higienizadas</li> <li>5. Limpieza y organización de cámaras de conservación y congelación.</li> <li>6. Evitar actos sucios y groseros</li> <li>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).</li> </ol>
<b>Vocación y Dedicación</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aceptar las críticas constructivas.</li> <li>2. Solventar los posibles errores cometidos.</li> <li>3. Solventar las posibles dudas antes de acometer cualquier acción.</li> <li>4. Ser observador.</li> <li>5. Alcanzar la destreza y la habilidad manual necesaria para el ejercicio de la profesión.</li> <li>6. Acudir al aula – taller con todo el material requerido.</li> </ol>
<b>Compostura</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No apoyarse en las paredes, ni en mesas de trabajo.</li> <li>2. No tener metidas las manos en los bolsillos</li> <li>3. Estar continuamente activo</li> <li>4. No utilizar el móvil</li> <li>5. No comer durante el desarrollo de las actividades.</li> <li>6. Mostrar seguridad en uno mismo.</li> <li>7. Comportarse de manera autónoma.</li> <li>8. Compañerismo y solidaridad.</li> </ol>



<b>Educación</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evitar palabras ofensivas</li> <li>2. No emplear ademanes bruscos (gritos, voces altas, malos gestos, empujones, etc.).</li> <li>3. Buscar soluciones a los posibles problemas que surjan de las relaciones laborales, mediante el consenso y el diálogo.</li> </ol>
<b>Puntualidad</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comenzar las actividades en el tiempo establecido.</li> <li>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).</li> </ol>
<b>Organización y previsión</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Supervisar la puesta en marcha de la maquinaria y equipos necesarios.</li> <li>2. Calcular las necesidades de materias primas</li> <li>3. Mise en place del puesto de trabajo</li> <li>4. Dosificación correcta de las materias primas.</li> <li>5. Evitar tiempos muertos.</li> <li>6. Seguir el orden lógico de trabajo-producción.</li> </ol>
<b>Buena administración y gestión.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conservación adecuada de materias primas.</li> <li>2. Conservación y regeneración de las elaboraciones hasta el momento de su uso.</li> <li>3. Evitar el deterioro y pérdida de utillaje, herramientas.</li> <li>4. Evitar el deterioro de maquinaria y equipos.</li> <li>5. Evitar costes innecesarios de materias primas, agua, electricidad y de material de limpieza.</li> <li>6. Optimizar los recursos humanos: organización del trabajo en equipo.</li> </ol>
<b>Sentido de la responsabilidad</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner la máxima atención en todas las fases de la producción.</li> <li>2. Cumplir con el horario.</li> <li>3. Alcanzar la calidad establecida para satisfacer al cliente.</li> </ol>
<b>Espíritu creador, investigador y de mejora continua</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tener inquietud por ampliar conocimientos. Buscar información en libros, revistas especializadas o en internet.</li> <li>2. Poseer un espíritu crítico ante el trabajo no perfectamente hecho</li> <li>3. Buscar las causas y soluciones a los posibles fallos.</li> <li>4. Realizar creaciones propias siguiendo los cánones de calidad</li> <li>5. Capacidad de improvisación</li> </ol>

### **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 200 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:

40	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%
<b>TOTAL</b>	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:

<b>Prueba de evaluación</b>	<b>Ponderación</b>
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%
<b>Total</b>	<b>100%</b>

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:

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:**

<b>ALUMNOS DE 2º CURSO CON MÓDULO DE 1º CURSO SUSPENSO</b>	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**

<b>Identificación</b>	<b>Código</b>	0499
	<b>Módulo Profesional</b>	Procesos de elaboración culinaria
	<b>Familia Profesional</b>	Hostelería y Turismo HOT04S
	<b>Título</b>	Técnico Superior en Dirección de Cocina
	<b>Grado y Nivel</b>	Superior
	<b>Modalidad</b>	Presencial
	<b>Profesor responsable</b>	Estefanía García Alonso
<b>Distribución horaria</b>	<b>Curso</b>	1º
	<b>Horas totales</b>	374
	<b>Horas semanales</b>	11
<b>Tipología de módulo</b>	<b>Asociado a las UC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas complejas y de múltiples aplicaciones.</li> <li>• UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.</li> </ul>
	<b>Transversal</b>	No
<b>Síntesis del módulo</b>	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.	

<b>Programación del Departamento de Hostelería y Turismo</b>	<b>CURSO 2024-2025</b>	<b>IES ASTURICA AUGUSTA</b> 
--	----------------------------	--

## 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%
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. Criterios de evaluación:	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.

<b>UT 1. TÍTULO: ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA</b>	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN</b>	
R.A. 1. Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.	
R.A. 3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas (parcialmente).	
<b>OBJETIVOS GENERALES</b>	<b>COMPETENCIAS</b>
C, E, I, L, M y R	B, C, D, H, K, L, O y Q.
<b>CONTENIDOS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
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.	a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
*Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros.	b) Se han descrito y caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina.
Diseño y realización de plantillas de documentos, en función del sistema de producción o el tipo de servicio y las necesidades de información.	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.
*Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación y planificación de tareas en función del sistema de trabajo (distribución del trabajo por	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.



partidas, por categorías, entre otros), fases, descripción y características.	f) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.
Terminología utilizada en la producción culinaria.	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.

**UT 2. TÍTULO: LA COCCIÓN 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.

<b>OBJETIVOS GENERALES</b>	<b>COMPETENCIAS</b>
C, D, E, G, I, L y Q	A, C, D y H
<b>CONTENIDOS</b> Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
*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.	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.
Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Análisis y características.	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.

**UT 3. TÍTULO: 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.

<b>OBJETIVOS GENERALES</b>	<b>COMPETENCIAS</b>
C, D, E, G e I	C, D y H





<b>CONTENIDOS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
<p>Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco</p> <p>Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Básicas y de innovación.</li> <li>○ Variaciones de la técnica en función del resultado a obtener.</li> <li>○ 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.</li> <li>○ 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).</li> </ul> <p>*Procedimientos de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de cada técnica.</p>	<p>b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.</p> <p>c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.</p> <p>f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.</p>

**UT 4. TÍTULO: ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES: LOS FONDOS.**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN**

R.A. 3 Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.

<b>OBJETIVOS GENERALES</b>	<b>COMPETENCIAS</b>
B, C, D, E, I y L	C, D y H
<b>CONTENIDOS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
<p>Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco</p> <p>Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, fondos.</p> <p>*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.</p> <p>Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos, escandallos de producto. Procedimiento para su realización.</p>	<p>a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos.</p> <p>e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones</p>



	<p>con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final.</p> <p>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
--	--

UT 5. TÍTULO: ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES: SALSAS, FARSAS, MANTEQUILLAS Y ACEITES.	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
R.A. 3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
B, C, D, E, I y L	C, D, H y K
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco</p> <p>*Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, salsas, farsas, mantequillas y aceites.</p> <p>*Procedimientos para la elaboración de múltiples aplicaciones, de salsas, farsas, mantequillas 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.</p>	<p>a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos.</p> <p>e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>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.</p> <p>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p>



	<p>i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
--	--

**UT 6. TÍTULO: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS.**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN**

R.A.3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
C, D, I y L	C, D, E y H
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco</p> <p>*Realización de elaboraciones culinarias tipo.</p> <p>Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hortalizas, vegetales hongos y setas. Ensaladas.</li> <li>• Potajes, cocidos y sopas,</li> <li>• Arroces, pastas y cereales.</li> <li>• Pescados y mariscos.</li> <li>• Aves.</li> <li>• Carnes de abasto, caza de pelo y pluma.</li> </ul>	<p>a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos.</p> <p>e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>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.</p> <p>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>



**UT 7. TÍTULO: 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.

**OBJETIVOS GENERALES**

C, D, I, J, L y P

**COMPETENCIAS**

C, D y H

**CONTENIDOS**

Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**\*Descripción**, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones:

- Simples, compuestas y con nombre propio.
- 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.
- 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.

**UT 8. TÍTULO: DECORACIONES Y ACABADOS.**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN**

R.A.4. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.

**OBJETIVOS GENERALES**

C, D, E, F e I

**COMPETENCIAS**

C, D, H e I

**CONTENIDOS**

Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**\*Descripción**, finalidad, tipología y aplicaciones de las decoraciones:

- Simples, compuestas y con nombre propio.
- Específicas, a base de:

Hortalizas y patatas. Arroces, pastas frescas y cereales, Frutas, Frutos secos y frutos

- 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.



<p>deshidratados, Masas (elaboradas e industriales), Embutidos y productos de casquería, Mariscos, Hierbas y especias, Otras.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Según presentación: Reducciones, Caramelos, Espumas, Purés, cremas y licuados, Crujientes, Salsas, Gelatinas, Helados, Aceites, Humos y olores, Otras.</li> </ul> <p>Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Elementos del montaje culinario. Clasificaciones: Elementos planos y elementos hondos, Cocina y cocina en miniatura, Elementos accesorios y elementos tradicionales.</li> <li>○ Estilos de presentación culinaria: Tradicional, Clásico, Actual, Creativo, Otras.</li> </ul>	<p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>e) Se han elaborado decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>f) Se ha justificado la relación entre decoración, acabado y presentación.</p> <p>g) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos.</p> <p>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.</p> <p>i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
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.	

**UT 9. TÍTULO: 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.

<b>OBJETIVOS GENERALES</b>	<b>COMPETENCIAS</b>
C, D, E, F, G, I y J	C, D, H e I
<b>CONTENIDOS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
*Realización de elaboraciones culinarias con identidad propia.	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas.	b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
Cocina regional, nacional, internacional, de producto, de mercado, dietético, para buffet y otras.	c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.



	<p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos.</p> <p>e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>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.</p> <p>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.</p> <p>h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
--	---

**UT 10. TÍTULO: 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
L, M, P, Q y R	I, K, L, M, O y P
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Obs: los contenidos mínimos exigibles se señalan con un asterisco	
<b>*Ejecución</b> 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.	a) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina.
<b>*Tareas previas</b> a los servicios en cocina. «Mise en place».	b) Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina.
<b>*Documentación</b> relacionada con los servicios: Hoja de gestión de la producción del servicio, Hoja de servicio concertado, Comanda.	c) Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de la misma.
<b>Coordinación</b> durante el servicio en cocina. Relaciones departamentales e interdepartamentales.	d) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.
<b>Ejecución</b> de los procesos propios del servicio.	e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios.
<b>Tareas</b> de finalización del servicio.	f) Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos.



<p>Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones.</p>	<p>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.</p>
---	---

#### 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
1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	Aula de referencia	<p><b>Los alumnos</b> en la aplicación Teams pueden visualizar la documentación asociada a la unidad.</p> <p><b>Explicación del profesor</b> y resolución de dudas.</p> <p><b>Documentación</b>, investigación y búsqueda de información, puesta en común.</p> <p><b>Mapa conceptual</b> por parte de los alumnos y exposición / síntesis de la unidad.</p> <p><b>Elaboración</b> de trabajos o exposiciones individuales o colectivas.</p> <p><b>Auto evaluación del alumno.</b></p>
1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	Aula taller	<p><b>Recepción</b> de documentación asociada a la práctica de la semana.</p> <p><b>Realización</b> de documentación interna asociada por parte del alumno (fichas técnicas,..etc)</p> <p><b>Agrupamiento</b> de los alumnos para la práctica y limpieza.</p> <p><b>Explicación</b> del profesor en el aula taller.</p> <p>Pautas a seguir durante el proceso productivo para la adquisición de hábitos propios de la profesión.</p> <p><b>Actuación</b> del profesor como guía.</p> <p><b>Planning</b> de trabajo por grupos/ días.</p> <p>Realización de actividades de carácter práctico en el aula taller.</p> <p><b>Valoración y cata</b> de las diferentes elaboraciones.</p> <p><b>Evaluación formativa</b> y sumativa del proceso productivo/ resultado.</p>

#### 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.





## 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:

<b>TÍTULO</b>	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA
<b>AUTOR / ES</b>	JOAN CARLES FERRI, JOSEP VALLE
<b>EDITORIAL</b>	ALTAMAR
<b>ISBN</b>	978-84-16415-21-2

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

ESPACIOS	EQUIPAMIENTOS
Aulas polivalentes:	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ordenador instalado en red, cañón de proyección e Internet.</li> <li>✓ Pantalla digital.</li> <li>✓ Software de aplicación.</li> </ul>
Taller de cocina y office	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Generadores de calor.</li> <li>✓ Generadores de frío.</li> <li>✓ Batería de cocina.</li> <li>✓ Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros.</li> <li>✓ Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros.</li> <li>✓ Equipos y medios de seguridad.</li> </ul>
Taller de restaurante y bar	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Generadores de frío.</li> <li>✓ Cafetera automática.</li> <li>✓ Tirador de cerveza.</li> <li>✓ Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros).</li> <li>✓ Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros)</li> <li>✓ Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala.</li> <li>✓ Equipos y medios de seguridad.</li> </ul>

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	18
	UT 2	35
	UT 3	46
	UT 4	51
Segunda evaluación	UT 5	49
	UT 6	49
	UT 7	24
	UT 8	24
Tercera evaluación	UT 9	28
	UT 10	27

## 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 (*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.

<b>Programación del Departamento de Hostelería y Turismo</b>	<b>CURSO 2024-2025</b>	<b>IES ASTURICA AUGUSTA</b> 
--	----------------------------	--

COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS <b>Primer trimestre</b>	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:
		Prueba teórica escrita	30 %
		Prueba práctica	40 %
	Recetario y trabajos	20%	
	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).	10%
TOTAL			100%

COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS <b>Segundo trimestre</b>	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:
		Prueba teórica escrita	30%
		Prueba práctica	40%
	Recetario y trabajos	20%	
	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).	10%
TOTAL			100%

COMPETENCIAS ESTRATÉGICAS <b>Tercer trimestre</b>	COMPETENCIAS TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	PONDERACIONES:
		Prueba teórica escrita	30%
		Prueba práctica	30%
	Recetario y trabajos	20%	
	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	Observación diaria (cumplimiento de las normas deontológicas propias de la profesión).	10%
Resultados Aprendizaje en empresa			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.

<b>Limpieza</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Limpieza del puesto de trabajo en todo momento.</li> <li>3. Limpieza y ordenación de útiles, herramientas y menaje en todo momento.</li> <li>4. Limpieza de maquinaria inmediatamente después de haberse usado. Comprobar que quedan perfectamente limpias e higienizadas</li> <li>5. Limpieza y organización de cámaras de conservación y congelación.</li> <li>6. Evitar actos sucios y groseros</li> <li>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).</li> </ol>
<b>Vocación y Dedicación</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aceptar las críticas constructivas.</li> <li>2. Solventar los posibles errores cometidos.</li> <li>3. Solventar las posibles dudas antes de acometer cualquier acción.</li> <li>4. Ser observador.</li> <li>5. Alcanzar la destreza y la habilidad manual necesaria para el ejercicio de la profesión.</li> <li>6. Acudir al aula – taller con todo el material requerido.</li> </ol>
<b>Compostura</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No apoyarse en las paredes, ni en mesas de trabajo.</li> <li>2. No tener metidas las manos en los bolsillos</li> <li>3. Estar continuamente activo</li> <li>4. No utilizar el móvil</li> <li>5. No comer durante el desarrollo de las actividades.</li> <li>6. Mostrar seguridad en uno mismo.</li> <li>7. Comportarse de manera autónoma.</li> <li>8. Compañerismo y solidaridad.</li> </ol>
<b>Educación</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evitar palabras ofensivas</li> <li>2. No emplear ademanes bruscos (gritos, voces altas, malos gestos, empujones, etc.).</li> </ol>



	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Buscar soluciones a los posibles problemas que surjan de las relaciones laborales, mediante el consenso y el diálogo.</li> </ol>
<b>Puntualidad</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comenzar las actividades en el tiempo establecido.</li> <li>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).</li> </ol>
<b>Organización y previsión</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Supervisar la puesta en marcha de la maquinaria y equipos necesarios.</li> <li>2. Calcular las necesidades de materias primas</li> <li>3. Mise en place del puesto de trabajo</li> <li>4. Dosificación correcta de las materias primas.</li> <li>5. Evitar tiempos muertos.</li> <li>6. Seguir el orden lógico de trabajo-producción.</li> </ol>
<b>Buena administración y gestión.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conservación adecuada de materias primas.</li> <li>2. Conservación y regeneración de las elaboraciones hasta el momento de su uso.</li> <li>3. Evitar el deterioro y pérdida de utillaje, herramientas.</li> <li>4. Evitar el deterioro de maquinaria y equipos.</li> <li>5. Evitar costes innecesarios de materias primas, agua, electricidad y de material de limpieza.</li> <li>6. Optimizar los recursos humanos: organización del trabajo en equipo.</li> </ol>
<b>Sentido de la responsabilidad</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner la máxima atención en todas las fases de la producción.</li> <li>2. Cumplir con el horario.</li> <li>3. Alcanzar la calidad establecida para satisfacer al cliente.</li> </ol>
<b>Espíritu creador, investigador y de mejora continua</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tener inquietud por ampliar conocimientos. Buscar información en libros, revistas especializadas o en internet.</li> <li>2. Poseer un espíritu crítico ante el trabajo no perfectamente hecho</li> <li>3. Buscar las causas y soluciones a los posibles fallos.</li> <li>4. Realizar creaciones propias siguiendo los cánones de calidad</li> <li>5. Capacidad de improvisación</li> </ol>

### **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 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 **351** 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:

<b>70</b>	<b>FALTAS (20%)</b>
-----------	-------------------------

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%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

→ **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:



<b>Prueba de evaluación</b>	<b>Ponderación</b>
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%
<b>Total</b>	<b>100%</b>

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:

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:**

<b>ALUMNOS DE 2º CURSO CON MÓDULO DE 1º CURSO SUSPENSO</b>	No hay ningún alumno en esta situación, por lo que durante este curso no procede la realización de un plan de recuperación.
--	---



**8.5. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO DE TRANSFORMACIONES DEL 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**

<b>Identificación</b>	<b>Código</b>	Modulo Optativo I
	<b>Módulo Profesional</b>	Transformaciones del sistema productivo
	<b>Familia Profesional</b>	Hostelería y turismo
	<b>Título</b>	Dirección de Cocina HOT332_3
	<b>Grado y Nivel</b>	Grado Superior
	<b>Modalidad</b>	Presencial
	<b>Profesor responsable</b>	Isaac Hernández
<b>Distribución horaria</b>	<b>Curso</b>	1º
	<b>Horas totales</b>	34
	<b>Horas semanales</b>	2
<b>Tipología de módulo</b>	<b>Asociado a las UC</b>	UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria
	<b>Transversal</b>	
<b>Síntesis del módulo</b>		





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

Los resultados de aprendizaje del Módulo Profesional según el RD 659/2023, son

R.A.	EMPRESA	CENTRO
R.A. 1 Comprende los principios y conceptos fundamentales de la transformación del sistema productivo	10%	90%
R.A. 2 Analiza las tecnologías emergentes y su impacto en los procesos productivos	10%	90%
R.A. 3 Desarrolla habilidades para gestionar el cambio y la innovación en entornos productivos	10%	90%
R.A. 4 Comprende los principios de la mejora continua de los procesos productivos	10%	90%
R.A. 5 Identificar estrategias para mejorar la eficiencia, sostenibilidad y competitividad de los sistemas productivos	10%	90%
R.A. 6 Anticipar las futuras tendencias y desafíos en la producción	10%	90%

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

UT 1. TRANSFORMACIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN	
COMPRENDE LOS PRINCIPIOS Y CONCEPTOS FUNDAMENTALES LA TRANSFORMACIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO	
OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Pendientes de legislación	Pendientes de legislación
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Evolución histórica y conceptos fundamentales	Se ha identificado y explicado los conceptos clave en la evolución de los sistemas productivos y la importancia de la transformación y la innovación
Tendencias actuales en la industria y los servicios	Se ha evaluado el contexto histórico y las tendencias actuales en la industria y los servicios.
Factores impulsores de la transformación; globalización, digitalización y sostenibilidad.	Se ha identificado y valorado los factores que impulsan la transformación de los sectores productivos, como la globalización y sostenibilidad.
Comparación entre modelos de negocio tradicionales y modernos	Se ha comparado y valorado las diferencias entre modelos de negocio tradicionales y modernos.



**UT 2. TECNOLOGÍAS EMERGENTES EN LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN**

ANALIZA LAS TECNOLOGÍAS EMERGENTES Y SU IMPACTO EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Pendientes de legislación	Pendientes de legislación
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Digitalización y automatización en la industria	Se ha identificado las tecnologías emergentes y su aplicación en la industria.
Impacto IoT, Big Data e Inteligencia artificial en la producción.	Se ha evaluado el impacto de la digitalización y la automatización en los procesos productivos.
Automatización y robótica; aplicaciones y efectos	Se ha analizado y valorado el impacto de las tecnologías emergentes como IoT, Big Data, Inteligencia Artificial en la transformación de los procesos productivos.
Potencialidades de la impresión 3D y fabricación aditiva	Se ha identificado y evaluado las potencialidades de la impresión 3D y la fabricación aditiva.

**UT 3. GESTIÓN DEL CAMBIO Y LA INNOVACIÓN EN ENTORNOS PRODUCTIVOS**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN**

DESARROLLA HABILIDADES PARA GESTIONAR EL CAMBIO Y LA INNOVACIÓN EN ENTORNOS PRODUCTIVOS

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Pendientes de legislación	Pendientes de legislación
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Teorías y modelos de gestión del cambio	Se ha evaluado la comprensión de las teorías y modelos de gestión del cambio.
Cultura organizacional y resistencia del cambio	Se ha evaluado la comprensión del concepto de cultura organizacional y su impacto de resistencia al cambio.
Habilidades de liderazgo para la gestión del cambio	Se han identificado habilidades para liderar procesos de cambio en la organización.
Métodos y herramientas para fomentar la innovación	Se han identificado métodos y herramientas para fomentar la innovación en entornos productivos.  Se han analizado estrategias de innovación y creatividad en la producción



**UT 4. PRINCIPIOS DE MEJORA CONTINUA DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN**

COMPRENDE LOS PRINCIPIOS DE LA MEJORA CONTINUA DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Pendientes de legislación	Pendientes de legislación
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Lean Manufacturing; eliminación de desperdicios y valor para el cliente.	Se ha evaluado la comprensión de los principios y herramientas del Lean Manufacturing. Se han identificado técnicas de mejora continua para optimizar procesos
Técnicas de mejora continua; 5S, Kaizen, Kanban VSM	Se han descrito diferentes herramientas de mejora continua como 5S, Kaizen, Kanban, VSM
Casos de éxito en la implementación de principios Lean	Se han analizado casos de éxito en la implementación de los principios de la mejora continua y del Lean

**UT 5. ESTRATEGIAS PARA MEJORAR LA EFICIENCIA, SOSTENIBILIDAD Y COMPETITIVIDAD DE LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN**

IDENTIFICAR ESTRATEGIAS PARA LA MEJORAR LA EFICIENCIA, SOSTENIBILIDAD Y COMPETITIVIDAD DE LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS

OBJETIVOS GENERALES	COMPETENCIAS
Pendientes de legislación	r) Pendientes de legislación
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Conceptos de sostenibilidad y economía circular	Se ha evaluado la descripción de los conceptos de sostenibilidad y economía circular y su evolución.
Marco internacional de sostenibilidad y economía circular	Se ha evaluado la descripción del marco internacional de la sostenibilidad y los principales desafíos ambientales y sociales como el consumo de agua y materias primas, generación de residuos, contaminación, etc.
Normativas y certificaciones ambientales	Se ha evaluado la descripción de normativas y certificaciones ambientales.
Estrategias de responsabilidad social empresarial (RSE)	Se han identificado estrategias de responsabilidad social empresarial (RSE)



Prácticas de producción responsable; impacto ambiental y social.	Se ha evaluado la comprensión de la importancia de la sostenibilidad en los sistemas productivos e identificando los aspectos relevantes del sector.  Se han identificado y evaluado prácticas de producción responsable y su impacto ambiental y social.
--	---

**UT 6. FUTURAS TENDENCIAS Y DESAFÍOS EN LA PRODUCCIÓN**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y SU PONDERACIÓN**

ANTICIPAR LAS FUTURAS TENDENCIAS Y DESAFÍOS EN LA PRODUCCIÓN

<b>OBJETIVOS GENERALES</b>	<b>COMPETENCIAS</b>
----------------------------	---------------------

Pendientes de legislación	Pendientes de legislación
---------------------------	---------------------------

<b>CONTENIDOS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
-------------------	--------------------------------

Prospectiva tecnológica en el sector productivo	Se ha evaluado la descripción de la prospectiva tecnológica y las tendencias futuras en el sector productivo.
---	---

Innovaciones disruptivas: Blockchain, realidad aumentada, energías renovables	Se ha evaluado la descripción de innovaciones disruptivas como Blockchain, realidad aumentada, energías renovables y su aplicación en el sector productivo.
---	---

Estrategias para adaptarse a cambios disruptivos	Se han analizado estrategias para adaptarse a cambios disruptivos en el sector productivo.
--	--

Resiliencia y adaptación al cambio en entornos productivos	Se han identificado estrategias de resiliencia y adaptación al cambio
--	---

**4. METODOLOGÍA QUE SE VA A APLICAR**

**4.1. Principios metodológicos**

La metodología didáctica, integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiriera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional.

Hay que tener en cuenta que la intervención del alumno durante las clases es imprescindible, por tanto, la metodología debería basarse en el constructivismo y el aprendizaje significativo:

- ✓ Partir del nivel de desarrollo de los alumnos y sus aprendizajes previos asegurando la construcción de aprendizajes significativos a través de la movilización de sus conocimientos y de la memorización comprensiva.
- ✓ Fomentar una actitud positiva hacia el aprendizaje proporcionando situaciones que exijan una intensa actividad mental del alumno, estableciendo relaciones entre los contenidos nuevos y los ya existentes.



- ✓ Funcionalidad de los aprendizajes, de modo que lo aprendido pueda ser utilizado y aplicado a circunstancias reales, a la vez que facilitan la adquisición de otros aprendizajes.
- ✓ El alumno como sujeto activo de su propio aprendizaje. Estimular el descubrimiento. Aprender a aprender.
- ✓ Promover la interacción en el aula como motor del aprendizaje.
- ✓ El profesor ha de actuar como guía y mediador para facilitar la construcción de conocimientos.
- ✓ Utilización de distintos tipos de actividades y recursos variados.

#### **4.2. Técnicas o estrategias metodológicas**

- Metodología activa y participativa

Se potenciarán estrategias didácticas de indagación, es decir, que sea el propio alumno el que busque información y sepa aplicarla y usarla, la analice, reflexione sobre ella y saque sus conclusiones.

- Metodología de trabajo en equipo

Se potenciará el trabajo en equipo como una forma de relación y también para que los alumnos se impliquen y aprendan a repartirse tareas. Se prestará un especial interés a la planificación y desarrollo de los distintos trabajos y elaboraciones, así como el grado de implicación del alumno en cada uno de ellos. Los trabajos se expondrán en clase y se dará opción al diálogo y al debate.

- Metodología motivadora

Se trata de conseguir en el aula un buen clima de modo que el alumnado se muestre relajado, a gusto, sin miedo al ridículo, que su autoestima aumente. Para ello, siempre que se crea conveniente, las explicaciones teóricas irán acompañadas de anécdotas, hechos y experiencias personales para destacar el contenido de las mismas y hacer las clases más participativas, amenas, dinámicas, abiertas al debate y la reflexión,

#### **4.3. Metodología a través de las TICs**

Se utilizarán las TICs en la medida de lo posible a la hora de la exposición de las unidades didácticas. Además, se hará una valoración en el apartado de la realización de trabajos con el uso de nuevas tecnologías.

### **5. RECURSOS MATERIALES Y DIDÁCTICOS**

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.



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

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

## 6. SECUENCIACIÓN TEMPORAL

EVALUACIONES	UNIDADES DE TRABAJO	HORAS
Primera evaluación	1,2,3,4	27 horas
Segunda evaluación	5 y 6	7 horas

## 7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

### 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:

1. **Evaluación formativa:** a través de la cual se irá viendo el proceso de aprendizaje del alumnado, esta evaluación nos aporta información para tomar medidas correctoras en el proceso de enseñanza aprendizaje.
2. **Evaluación sumativa:** nos proporciona información del nivel de aprendizaje adquirido por el alumno, esta evaluación se hará al menos trimestralmente y quedará recogida en las sesiones de evaluación.

A la hora de evaluar se considerarán los **contenidos mínimos** y los **objetivos** recogidos en esta programación, y que el alumno debe alcanzar al finalizar el módulo.

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.

Los criterios de calificación serán los siguientes:

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN		Porcentaje
Pruebas escritas	Examen I 50%	60 %
	Examen II 50%	

<b>Supuestos prácticos/trabajos</b>	Contenidos 50% Búsqueda de información 10 % Interpretación de resultados y conclusiones 10 % Entrega puntual 10% Valoración uso TIC 10% * Presentación y/o exposición oral 10 %	30%
<b>Actitud</b>	Interés, comportamiento, cumplimiento de normas, responsabilidad, ...	10 %

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 una nota de 5.

El cálculo de la **calificación final** a principios del mes de JUNIO, *se obtendrá de se obtendrá de la media de todos los trimestres, calificando con los instrumentos que se han desarrollado en la tabla anterior.*

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará a partir de la aproximación al entero superior en caso de que la cifra decimal sea mayor o igual a 6 y al entero inferior en caso contrario.

**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 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
---	--------

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:

<b>Prueba de evaluación</b>	<b>Ponderación</b>
Prueba escrita	85%
Supuestos prácticos/trabajos	15 %
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 de la aproximación al entero superior en caso de que la cifra decimal sea mayor o igual a 6 y al entero inferior en caso contrario

#### **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:

<b>Prueba de evaluación</b>	<b>Ponderación</b>
Prueba escrita	85%
Supuestos prácticos/trabajos	15%
Total	100%

La **calificación final** se obtendrá de realizar la media entre las notas obtenidas en el examen y los trabajos presentados, tal como se especifica en la tabla anterior.

El **redondeo** de todas las calificaciones se realizará a partir de la aproximación al entero superior en caso de que la cifra decimal sea mayor o igual a 6 y al entero inferior en caso contrario.

#### **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:**

<b><i>ALUMNOS DE 2º CURSO CON MODULO DE 1º CURSO SUSPENSO</i></b>	Debido a la nueva implantación de este módulo, no hay alumnos de segundo curso que tengan el mismo.
---	---



8.6. FORMACIÓN EN EMPRESAS

Identificación	Formación en empresa	
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Título profesional en Dirección de Cocina
	Grado y Nivel	Superior
	Modalidad	Presencial
	Profesor responsable	Alfredo Lana López
Distribución horaria	Curso	2024/2025
Tipología	Transversal	No
Síntesis	Estos aprendizajes contribuyen 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.	

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, tendrá una duración entre el 25 y 35/% de la duración total del currículo del ciclo formativo 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.**

La fase de Formación en Empresa u organismo equiparado podrá desarrollarse, para el primer curso, a partir de la vigésimo 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.

Con carácter general, el modelo de desarrollo de la fase de formación en empresa u organismo equiparado será el régimen general, con una duración 565 horas, distribuidas en 180 horas en el primer curso y 385 horas en el segundo curso.

Durante el presente curso, solo se imparte el primer curso del ciclo, por lo que los alumnos realizarán la Formación en Empresa ajustándose, lo más posible, a la jornada laboral de las empresas, realizando un total de **180 horas**.



9. FIRMA DE LOS COMPONENTES DEL DEPARTAMENTO

García Alonso,  
Estefanía

Garrote Aguado,  
Jónatan

Hernández Gordillo,  
Isaac

Lana López,  
Alfredo

Jefa de Departamento:  
Franco Domínguez, Etelvina





10. PROGRAMACIÓN DE CURSO DE ESPECIALIZACIÓN DE PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANAL

Anexo a continuación

# CURSO DE ESPECIALIZACIÓN



Denominación

**PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES**

Nivel

**FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO**

Profesor: Jonatan Garrote Aguado  
Familia Profesional: Hostelería y Turismo  
Centro: IES ASTURICA AUGUSTA  
Curso académico: 2024/2025



# CURSO DE ESPECIALIZACIÓN



Denominación

**PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES**

Nivel

**FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO**

Profesor: **Jonatan Garrote Aguado**  
Familia Profesional: **Hostelería y Turismo**  
Centro: **IES ASTURICA AUGUSTA**  
Curso académico: **2024/2025**



# CURSO DE ESPECIALIZACIÓN



Módulo

## **BOLLERÍA ARTESANAL Y HOJALDRES**

### **CÓDIGO: 5019**

Profesor: **Jonatan Garrote Aguado**  
Familia Profesional: **Hostelería y Turismo**  
Centro: **IES ASTURICA AUGUSTA**  
Curso académico: **2024/2025**

## **ÍNDICE**

### **1.- INTRODUCCIÓN**

#### **1.1. OBJETIVOS GENERALES**

#### **1.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES**

### **2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

### **3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

### **4. METODOLOGÍA**

### **5. CRITERIOS SOBRE ADAPTACIONES CURRICULARES**

### **6. EVALUACIÓN**

### **7. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

### **8. TEMPORALIZACIÓN**

### **9. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS**

### **10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

### **11. PLAN DE FOMENTO DE LA LECTURA**

### **12. BIBLIOGRAFIA/ WEBGRAFÍA**

### **13. PROCEDIMIENTO PARA VALORAR EL AJUSTE ENTRE EL DISEÑO DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS**

## **1. INTRODUCCIÓN**

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaborar masas de bollería, bollería hojaldrada y hojaldres para la obtención de productos de bollería artesanal y hojaldres, dulces y salados de ámbito nacional o internacional, así como realizar piezas artísticas y creativas para concursos, exposición o venta, utilizando técnicas y procedimientos tradicionales e integrando nuevas tecnologías y actuando bajo las normas de seguridad alimentaria.

Normativa que se aplicará a esta programación:

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.

RESOLUCIÓN de 10 de junio de 2021, de la Dirección General de Formación Profesional, Régimen Especial y Equidad Educativa, por la que se desarrollan, con carácter experimental, cursos de especialización de formación profesional en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León para el curso escolar 2021/2022.

RESOLUCIÓN de 19 de mayo de 2023, de la Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial, por la que se desarrollan, con carácter experimental, cursos de especialización de formación profesional en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León para el curso escolar 2023/2024.

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.

ORDEN EDU/580/2012, de 13 de julio, por la que se modifica 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.

Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

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

### **1.1. OBJETIVOS GENERALES**

La formación de este módulo se relaciona con los siguientes objetivos:

- Seleccionar e interpretar la documentación técnica asociada a los procedimientos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.





Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN  
Y FORMACIÓN PROFESIONAL



Plan de  
Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Junta de  
Castilla y León

- Identificar materias primas y productos auxiliares, verificando el origen, características, caducidad y calidad para su comprobación en la recepción.
- Organizar y clasificar materias primas, productos auxiliares, productos semiterminados y terminados, para su almacenamiento y conservación.
- Seleccionar materias primas y otros productos, describiendo sus características, beneficios y propiedades nutricionales entre otros para su aprovisionamiento y distribución.
- Identificar necesidades de equipos, máquinas, herramientas e instalaciones, justificando sus requerimientos para su preparación y mantenimiento.
- Interpretar y aplicar instrucciones de utilización de equipos y sistemas de producción de frío o calor, para su programación y regulación en la elaboración de productos de panificación artesanal.
- Identificar métodos de conservación de productos semiterminados y terminados de panificación, para su aplicación con técnicas de frío positivo y frío negativo.
- Seleccionar productos de panadería y bollería artesanales asociándolos con su preparación, para la obtención de masas madre de cultivo y prefermentos.
- Identificar y seleccionar técnicas de preelaboración y elaboración de materias primas y productos auxiliares, aplicándolas para obtención de masas de panadería y bollería artesanales.
- Identificar y seleccionar masas de panadería y bollería artesanales, describiendo técnicas apropiadas, controlando fases de elaboración para obtención de productos de panadería y bollería artesanales.
- Identificar tipos de hojaldre, describiendo técnicas de preparación, plegado, reposo y conservación para obtención de masas de hojaldre.
- Seleccionar e identificar masas de hojaldre, asociándolas a cada tipo para elaborar productos de hojaldre.
- Seleccionar elaboraciones complementarias y productos finales, justificando el diseño, iniciativa, creatividad e innovación para decorarlos.
- Reconocer las propiedades y características organolépticas de los productos de panadería y bollería artesanales, interpretando su evaluación sensorial, para su análisis y cata.
- Caracterizar necesidades de etiquetado de materia prima, productos semielaborados y elaborados, evitando contaminaciones cruzadas y deterioro, para garantizar la normativa y consumo.
- Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.
- Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, a fin de adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
- Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.

- Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
- Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
- Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
- Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.

## 1.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES

La formación de este módulo se relaciona con las siguientes competencias:

- Cumplimentar y actualizar la documentación técnica de los procesos productivos, asociándola a cada fase de elaboración y comercialización de los productos.
- Comprobar la calidad y la caducidad de materias primas y otros productos auxiliares, garantizando la trazabilidad de los productos y géneros ofrecidos por los proveedores.
- Almacenar y conservar materias primas, productos auxiliares, semiterminados y terminados, controlando parámetros de tiempo, temperatura, nivel de existencias y producción.
- Distribuir las materias primas y productos auxiliares necesarios a los departamentos, garantizando el nivel de producción de cada producto.
- Preparar y mantener instalaciones, equipos, máquinas y herramientas, garantizando la limpieza, funcionamiento, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- Programar equipos y sistemas de producción de frío y de calor, regulándolos para la conservación, elaboración y cocción de los productos semiterminados y terminados.
- Aplicar técnicas de frío positivo y negativo en la conservación de materias primas, garantizando la cadena de frío de los productos.
- Obtener masas madre de cultivo y prefermentos de cereales, aplicando técnicas apropiadas según el procedimiento y tipo de masa, utilizándolas en la elaboración de productos de panadería y bollería artesanales.
- Obtener masas de panadería y bollería artesanales, a partir de masas madre de cultivo y prefermentos de cereales y pseudocereales, aplicando técnicas apropiadas según el procedimiento y tipo de masa, utilizándolas en la elaboración de productos dulces y salados, con o sin relleno de panadería y bollería artesanales.
- Obtener productos de panadería y bollería artesanales, aplicando técnicas y procedimientos de cocción, acabado y presentación.
- Obtener masas de hojaldre para la elaboración de piezas dulces y saladas, controlando las técnicas de plegado, tiempos de reposo y conservación para su posterior utilización.
- Elaborar productos de hojaldre dulces y salados a partir de masas de hojaldre, controlando técnicas de cocción, aplicando técnicas de decoración y acabado de las piezas.
- Decorar y componer productos finales para venta, exposición y concursos, fomentando el consumo de la demanda actual y futura.



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN  
Y FORMACIÓN PROFESIONAL



Plan de  
Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Junta de  
Castilla y León

- Analizar y catar productos semiterminados y terminados de panadería y bollería artesanales, relacionándolos con los parámetros de análisis y control previamente establecidos.
- Garantizar la normativa de etiquetado de las elaboraciones, evitando alergias, intolerancias e intoxicaciones alimentarias en el consumo y degustación de los productos.
- Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.
- Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.
- Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
- Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
- Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
- Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

## 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Obtiene masas de bollería artesanal fermentada según formulación, aplicando técnicas de mezclado, amasado y fermentación.
2. Elabora productos de bollería fermentada artesanal, justificando su tamaño, peso, forma, decoración y tipo de cocción.
3. Obtiene masas de bollería hojaldrada fermentada según formulación, aplicando técnicas de mezclado, amasado, plegado y fermentación.
4. Elabora productos de bollería hojaldrada fermentada, justificando su tamaño, peso, forma, decoración y tipo de cocción.
5. Obtiene masas de hojaldre según formulación y tipo, utilizando técnicas de mezclado, amasado y plegado.
6. Elabora productos de hojaldre, justificando su forma, tamaño, aplicación, cocción, decoración y presentación.
7. Compone piezas de bollería artesanal y hojaldres para su venta, concurso o exposición, decorándolas mediante técnicas de acabado y presentación.

### **3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

**UT1. OBTENCIÓN DE MASAS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA FERMENTADA.**

**UT2. OBTENCIÓN DE MASAS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA HOJALDRADA FERMENTADA.**

**UT3. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CON MASAS DE HOJALDRE.**

**UT4. COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA**

#### **HOJALDRE. ESTRUCTURA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

**UT1. OBTENCIÓN DE MASAS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA FERMENTADA.**

(Tiempo estimado: 30 horas)

#### **CONCEPTOS**

- Las materias primas.
- Norma de calidad para los productos de bollería.
- Masas de bollería fermentada. Tipos.
- Productos de bollería fermentada. Tipos.
- Procesos de elaboración de bollería fermentada.

#### **PROCEDIMIENTOS**

- Selección y manipulación de la materia prima.
- Interpretación de la norma de calidad para los productos de bollería.
- Correcto entendimiento y aplicación de la documentación técnica para la elaboración de productos de bollería fermentada.
- Aplicación del proceso de elaboración de productos de bollería fermentada.

#### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Análisis de la norma de calidad para los productos de bollería.
- Comprobación y selección de las materias primas
- Realización de operaciones previas a la preparación de las masas.
- Realización de masas de bollería fermentada.
- Realización de bollería fermentada.
- Realización de dossier con las diferentes fórmulas y su comportamiento.

#### **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Observación visual de la aplicación de la normativa de seguridad e higiene.
- Realización de la puesta a punto del lugar de trabajo, útiles, herramientas, equipos y materia prima.
- Realización según documentación de los diferentes productos de bollería fermentada.
- Respeto y uso adecuado de las materias primas.

- Valoración de la iniciativa personal y creatividad.
- Valoración del trabajo diario.

## **UT2. OBTENCIÓN DE MASAS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA HOJALDRADA FERMENTADA.**

(Tiempo estimado: 25 horas)

### **CONCEPTOS**

- Procesos de elaboración de bollería hojaldrada fermentada.
- Masas de bollería hojaldrada fermentada. Tipos.
- Productos de bollería hojaldrada fermentada. Tipos.

### **PROCEDIMIENTOS**

- Correcto entendimiento y aplicación de la documentación técnica para la elaboración de productos de bollería hojaldrada fermentada.
- Aplicación del proceso de elaboración de productos de bollería hojaldrada fermentada.

### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Realización de operaciones previas a la preparación de las masas.
- Realización de masas de bollería hojaldrada fermentada.
- Realización de bollería hojaldrada fermentada.
- Realización de dossier con las diferentes fórmulas y su comportamiento.

### **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Observación visual de la aplicación de la normativa de seguridad e higiene.
- Realización de la puesta a punto del lugar de trabajo, útiles, herramientas, equipos y materia prima.
- Realización según documentación de los diferentes productos de bollería hojaldrada fermentada.
- Respeto y uso adecuado de las materias primas.
- Valoración de la iniciativa personal y creatividad.
- Valoración del trabajo diario.

### **UT3. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CON MASAS DE HOJALDRE.**

(Tiempo estimado: 25 horas)

#### **CONCEPTOS**

- Procesos de elaboración de productos con masas de hojaldre.
- Masas de hojaldre. Tipos.
- Productos obtenidos con masas de hojaldre. Tipos.

#### **PROCEDIMIENTOS**

- Correcto entendimiento y aplicación de la documentación técnica para la elaboración de productos obtenidos con masas de hojaldre.
- Aplicación del proceso de elaboración de productos obtenidos con masas de hojaldre.

#### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Realización de operaciones previas a la preparación de las masas.
- Realización de masas hojaldre.
- Realización productos obtenidos con masas de hojaldre.
- Realización de dossier con las diferentes fórmulas y su comportamiento.

#### **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Observación visual de la aplicación de la normativa de seguridad e higiene.
- Realización de la puesta a punto del lugar de trabajo, útiles, herramientas, equipos y materia prima.
- Realización según documentación de los diferentes productos de bollería hojaldrada fermentada.
- Respeto y uso adecuado de las materias primas.
- Valoración de la iniciativa personal y creatividad.
- Valoración del trabajo diario.

### **UT4. COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA Y HOJALDRE.**

(Tiempo estimado: 10 horas)

#### **CONCEPTOS**

- Proceso creativo en el diseño de bollería y hojaldre.
- Bollería y hojaldre de decoración,

## **PROCEDIMIENTOS**

- Análisis de las fases del proceso creativo.
- Aplicación de las técnicas de decoración a productos de bollería y hojaldre.

## **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Realización de un método creativo para el diseño de bollería y hojaldres.
- Realización de bollería y hojaldres destinados a la decoración.

## **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Observación visual de la aplicación de la normativa de seguridad e higiene.
- Realización de la puesta a punto del lugar de trabajo, útiles, herramientas, equipos y materia prima.
- Realización según documentación de los diferentes productos de bollería hojaldrada fermentada.
- Respeto y uso adecuado de las materias primas.
- Valoración de la iniciativa personal y creatividad.
- Valoración del trabajo diario.

## **4. METODOLOGÍA**

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaborar masas de bollería, bollería hojaldrada y hojaldres para la obtención de productos de bollería artesanal y hojaldres, dulces y salados de ámbito nacional o internacional, así como realizar piezas artísticas y creativas para concursos, exposición o venta, utilizando técnicas y procedimientos tradicionales e integrando nuevas tecnologías y actuando bajo las normas de seguridad alimentaria.

La elaboración de productos con masas de bollería artesanal y de hojaldres incluye aspectos de:

- Preparación y regulación de equipos, materiales e instalaciones.
- Selección de materias primas y productos auxiliares.
- Selección de masas madre de cultivo y/o prefermentos según proceda en la elaboración de masas de bollería y bollería fermentada hojaldrada.
- Elaboración de productos de bollería artesanal y hojaldres.
- Elaboración de piezas creativas o artísticas de pequeño y gran formato.
- Conservación de productos obtenidos en óptimas condiciones de consumo y venta.

Para alcanzar dicha formación se aplicará una metodología eminentemente práctica, que permita favorecer la capacidad del alumno para aprender por sí mismo (autoaprendizaje).

Teniendo en cuenta este aspecto, a continuación se van a exponer una serie de orientaciones metodológicas encaminadas a conseguir que el alumno adquiera los contenidos básicos:

- Se presentará el módulo al comienzo del curso para que los alumnos puedan hacerse una idea general.
- Presentación de cada unidad de trabajo, índice de contenidos.
- Evaluación inicial de conocimientos previos, lluvia de ideas.
- Repaso de contenidos del día anterior.
- Desarrollo de los contenidos, exposiciones, demostraciones, trabajos...
- Preguntas a los alumnos y respuestas a sus preguntas.
- Alusiones prácticas de los contenidos, actualidad, funcionalidad...
- Anticipación de temas y contenidos de la próxima sesión.
- Planteamiento de tareas y actividades.
- Señalización de contenidos mínimos.
- Repaso global de la unidad, esquemas conceptuales.
- Orientaciones para el estudio y la práctica de los contenidos.
- Los temas deben exponerse en un lenguaje sencillo a la vez que técnico para que el alumno, futuro profesional, vaya conociendo la terminología y el argot que se utiliza en este campo.
- Lo explicado en el aula polivalente se realizará en el obrador.
- Inculcar la idea de trabajo en equipo, organizando los trabajos o actividades por partidas de 2 o 3 alumnos, que es lo que se van a encontrar después en el mundo laboral.
- El profesor supervisará todo el proceso y ayudará a los alumnos, bien en forma individual o colectiva, cuando éstos no avancen.
- Las deficiencias o errores de comprensión se corregirán tan pronto se detecten, facilitando nuevas explicaciones al alumnado a la vez que proponiéndole actividades complementarias y de refuerzo.

## 5. CRITERIOS SOBRE ADAPTACIONES CURRICULARES

Como se indica en el Artículo 23, punto 4 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional:

Se prestará especial atención al establecimiento de medidas de flexibilización y alternativas organizativas y metodológicas para facilitar la igualdad de oportunidades en el acceso a los currículos de las personas con necesidad específica de apoyo educativo, permanente o transitoria y suficientemente acreditada.

### METODOLÓGICAS:

- Adecuación de los métodos, instrumentos y periodos de la evaluación.
- Integración de los contenidos de distintos módulos formativos.
- Realización de actividades basadas en el aprendizaje en situaciones de trabajo.
- Fraccionamiento del contenido curricular.
- Adecuación de los contenidos procedimentales y de las técnicas de trabajo.

### ORGANIZATIVAS:

- Se agrupará a los alumnos en grupos heterogéneo buscando el apoyo entre compañeros.



- Situar al alumno cerca del profesor para facilitar el contacto ocular y la supervisión.
- Situar al alumno junto a compañeros con los que interaccione mejor.

## 6. EVALUACIÓN

Según la RESOLUCIÓN de 19 de mayo de 2023, de la Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial, por la que se desarrollan, con carácter experimental, cursos de especialización de formación profesional en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León para el curso escolar 2023/2024.

En su apartado decimoprimer indica:

“El proceso de evaluación del alumnado matriculado en un curso de especialización se registrará por la normativa vigente para ciclos formativos de grado medio y superior, incluyendo los aspectos documentales y el procedimiento de reclamación de calificación, si bien todos los módulos serán objeto de evaluación en dos convocatorias en el momento que determine la programación del módulo, nunca antes de la finalización del mismo.

Celebrando la primera convocatoria el día 17 de junio de 2023 y la segunda el 24 de junio de 2023.

La **evaluación** deberá presentarse en tres frentes:

1- **Inicial**, para saber el grado de conocimiento que tiene el alumno sobre la materia a tratar antes de empezar y así adaptar el nivel lo más posible para que ninguno quede descolgado por ser excesivo o por aburrirse al conocerlo previamente.

2- **Formativa**, con la que iremos viendo como el alumno progresa y los conocimientos que afianza, o los problemas que existen.

3- **Sumativa**, en la cual se van valorando y teniendo en cuenta los diversos elementos de juicio que se estimen (cuadernos, trabajos individuales y en grupo, preguntas directas, preguntas en general, ...).

Por una parte, se debe evaluar de forma continua y sistemática el nivel de adquisición de los diferentes contenidos teóricos que conforman este módulo. Para ello, se realizarán diferentes pruebas y controles, orales o escritos, a lo largo del curso.

Por otro lado, teniendo en cuenta el carácter práctico de determinados contenidos de este módulo, se tendrá muy en cuenta, a la hora de evaluar al alumno, la capacidad de éste para resolver las diferentes elaboraciones, así como su habilidad para recabar información, analizarla y aplicarla correctamente.

El módulo será objeto de evaluación en dos convocatorias, nunca antes de la finalización del mismo.

Por último, también se tendrán muy en cuenta la puntualidad y asistencia a clase, así como la motivación y la participación en las diferentes actividades que se planteen. La falta reiterada de

puntualidad o la falta de asistencia a clase (máximo el 20% de las horas del módulo) supondrán la pérdida de la evaluación continua del interesado.

### **Criterios de evaluación.**

Son los correspondientes al Resultado de Aprendizaje número 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7 que aparecen en el Real Decreto 482/2020, de 7 de abril.

Resultado de aprendizaje número 1:

- Se ha interpretado la documentación técnica asociada a la ejecución del proceso de elaboración de masas de bollería fermentada.
- Se han identificado las masas de bollería fermentada y sus variantes según las especificidades de los productos a obtener.
- Se ha seleccionado la maquinaria, equipos, útiles y herramientas, identificando su puesta en marcha, regulación, parada, sistemas de seguridad y mantenimiento.
- Se han elaborado las masas de bollería identificando y calculando la materia prima necesaria según ficha técnica de ejecución.
- Se ha analizado el comportamiento de las masas según el porcentaje de los ingredientes (harina, huevos, azúcar, mantequilla, masa madre de cultivo y prefermentos entre otros) y tipos de amasado adecuados a las proporciones.
- Se ha seleccionado el tipo de amasado, método de fermentación y conservación más idóneo según el tipo de masa de bollería fermentada y resultado a obtener para su posterior utilización.
- Se han aplicado los parámetros de control de temperatura, tiempo, humedad y pH, entre otros, a las masas obtenidas.
- Se han detectado defectos, propuesto medidas correctoras y soluciones en la obtención de masas de bollería fermentada.

Resultado de aprendizaje número 2:

- Se han caracterizado los diferentes tipos de productos de bollería fermentada, dulce y salada, con o sin relleno, según el proceso asociado a cada tipo.
- Se han seleccionado las masas dulces y saladas y otros ingredientes, rellenos, cremas, farsas y aparejos, entre otros, según las fichas técnicas de elaboración y tipo de bollería.
- Se ha tenido en cuenta en la elaboración de productos de bollería la división, peso, boleado, moldeado, forma y relleno antes o después de la cocción.
- Se han seleccionado las cámaras de fermentación y sistema de fermentación controlando los parámetros de tiempo, temperatura y humedad.
- Se ha seleccionado el tratamiento de cocción adecuado programando la temperatura y tiempo en función del peso, tamaño y formato de las piezas.
- Se ha realizado el enfriado, acabado y decoración de los productos obtenidos después de la cocción.
- Se han aplicado los parámetros de control de color, sabor, olor, textura, apariencia, aroma y peso de los productos obtenidos.
- Se han etiquetado y envasado los productos obtenidos para su venta e información al consumidor.

#### Resultado de aprendizaje número 3:

- Se ha interpretado la documentación técnica asociada a la ejecución del proceso de elaboración de masas de bollería hojaldrada fermentada.
- Se han identificado las masas de bollería hojaldrada fermentada y sus variantes según las especificidades de los productos a obtener.
- Se ha seleccionado la maquinaria, equipos, útiles y herramientas, identificando la puesta en marcha, regulación, parada, sistemas de seguridad y mantenimiento.
- Se han elaborado las masas de bollería hojaldrada identificando y calculando la materia prima necesaria según ficha técnica de ejecución.
- Se ha analizado el comportamiento de las masas según el porcentaje de los ingredientes y tipos de amasado adecuados a las proporciones.
- Se ha seleccionado el tipo de amasado, plegado de las masas y método de fermentación y conservación más idóneo según el tipo de masa de bollería hojaldrada fermentada y resultado a obtener para su posterior utilización.
- Se han aplicado los parámetros de control de temperatura, tiempo, humedad y pH, entre otros, a las masas obtenidas.
- Se han detectado defectos, propuesto medidas correctoras y soluciones en la obtención de masas de bollería hojaldrada fermentada.

#### Resultado de aprendizaje número 4:

- Se han caracterizado los diferentes tipos de productos de bollería hojaldrada fermentada, dulce y salada, con o sin relleno, según el proceso asociado a cada tipo.
- Se han seleccionado las masas dulces y saladas, así como otros ingredientes, rellenos, cremas, farsas y aparejos entre otros según las fichas técnicas de elaboración y tipo de bollería hojaldrada.
- Se ha tenido en cuenta en la elaboración de productos de bollería hojaldrada, el plegado de la masa, reposos entre plegados, división y/o corte de las piezas, peso, moldeado, formato y relleno antes o después de la cocción, entre otras.
- Se han seleccionado las cámaras de fermentación para la fermentación de las masas, regulando y controlando los parámetros de tiempo, temperatura y humedad.
- Se ha seleccionado el tratamiento de cocción adecuado programando la temperatura y tiempo en función del peso, tamaño y formato de las piezas.
- Se ha realizado el enfriado, acabado y decoración de los productos obtenidos después de la cocción.
- Se han aplicado los parámetros de control de color, sabor, flavor, olor, textura, apariencia, aroma y peso de los productos obtenidos.
- Se han etiquetado y envasado los productos obtenidos para su venta e información al consumidor.

#### Resultado de aprendizaje número 5:

- Se han caracterizado las masas de hojaldre, tipos de masas de hojaldre, métodos de elaboración, formulación y aplicaciones posteriores.
- Se han analizado las características y comportamiento de los ingredientes (harinas, grasas, sal y agua, entre otros) en la elaboración de masas de hojaldre.

- Se ha tenido en cuenta la formulación y proporción de los ingredientes y sus variantes y especificidades de cada tipo de masa de hojaldre según ficha técnica.
- Se ha seleccionado el tipo de amasado previo al plegado o volteado de la masa.
- Se han identificado los tipos de plegados y de vueltas que se realizan en el proceso de elaboración del hojaldre en función de los resultados a obtener y del tipo de hojaldre.
- Se ha realizado el plegado de las masas de hojaldre respetando los tiempos, reposos de temperatura de las masas, número de plegados o vueltas, tipo de hojaldre, método de elaboración y aplicaciones posteriores.
- Se han analizado los parámetros de control de temperatura, tiempos de reposo y enfriado de las masas de hojaldre.
- Se han detectado los defectos, propuesto medidas correctoras y soluciones más comunes en la elaboración de masas de hojaldre.

#### Resultado de aprendizaje número 6:

- Se han caracterizado los productos dulces y salados, con o sin relleno, de masas de hojaldre.
- Se han identificado los tipos de hojaldre, así como el número de pliegues o vueltas según tipo de hojaldre y producto.
- Se ha laminado y cortado correctamente las masas de hojaldre para un correcto desarrollo de las piezas a obtener.
- Se ha seleccionado la temperatura y tiempo de cocción según el tamaño de las piezas.
- Se ha realizado el enfriado, acabado y decoración de los productos obtenidos después de la cocción.
- Se han identificado las piezas con denominación propia, específicas o tradicionales.
- Se han analizado los parámetros de control de textura, olor, color, aroma, sabor y desarrollo de las piezas.
- Se han detectado los defectos, propuesto medidas correctoras y soluciones más comunes en la elaboración de productos a partir de masas de hojaldre.

#### Resultado de aprendizaje número 7:

- Se ha elegido el tema a realizar según el evento ya sea para concursos, exposiciones o venta de los productos.
- Se ha seleccionado las piezas de gran o pequeño formato.
- Se han realizado las plantillas, bocetos de la pieza, tipo de masas, composición y elementos de decoración, entre otros.
- Se ha tenido en cuenta el lugar de exposición de las piezas a presentar.
- Se ha tenido en cuenta la conservación de las piezas.
- Se ha tenido en cuenta el color, acabado, decoración y composición final de las piezas artísticas o creativas a presentar.
- Se han tenido en cuenta y valorado las técnicas utilizadas, creatividad, armonía y sentido artístico, respecto al tema de cada pieza.

#### **Instrumentos de evaluación.**

Esta evaluación continua se realizará fundamentalmente sobre los siguientes aspectos básicos:

1. Observación del trabajo realizado en clase: actitud, dedicación y esfuerzo del alumno, así como su comportamiento en la labor de equipo. Para ello será necesario la regularidad de la asistencia a clase; así como la realización de un “dossier” personal de cada una de las elaboraciones planteadas en el aula y que deberá reunir unas mínimas condiciones de orden, claridad en la presentación, así como las observaciones realizadas sobre la elaboración.
2. El empleo de pruebas específicas sobre contenidos o conocimientos, que podrán ser de varios tipos:
  - Pruebas de patrón objetivo de calificación (tipo test de respuestas alternativas de verdadero, falso, etc.).
  - Pruebas de desarrollo, orales o escritas con: preguntas más o menos amplias de contenido conceptual.

Todo ello supone la posibilidad de evaluar el nivel de comprensión, las habilidades y destrezas adquiridas; y detectar en su caso las dificultades en el proceso de aprendizaje.

### **Perdida de Evaluación Continua.**

Si el total de las faltas de asistencia (justificadas o no) es mayor de un 20%, (18 horas) el alumno deberá acogerse a los criterios de calificación de pérdida de evaluación continua, debiendo realizar las siguientes pruebas:

- Realización una prueba escrita teórica del temario completa del curso.
- Realización de una o varias pruebas prácticas sobre el temario completo del curso.

## **7. CRITERIOS DE CALIFICACION**

**Los criterios de calificación que se establecen para este módulo en primera o segunda convocatoria son los siguientes**

La nota final se calculará de acuerdo a los siguientes criterios de calificación:

- Trabajo diario 70%.
  - Practicas diarias. 60% de la nota.
  - Trabajos, dossier. 20% de la nota.
  - Todos los alumnos partirán con el 20% restante, que se irá descontando, si se da alguna de las situaciones siguientes:
    - No aplicación de la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.
    - Conservación de los equipos de trabajos, maquinaria, mobiliario...
    - Limpieza en el uniforme y limpieza personal.
    - Interés por el módulo.
    - Compañerismo, disciplina, esfuerzo.
    - Asistencia, puntualidad. Cada falta de asistencia restará 0,25
- Realización de una prueba escrita teórica: 30%.

En las pruebas teóricas y los trabajos será imprescindible obtener como mínimo una calificación de un 5 y así poder obtener una nota media, en caso contrario la calificación final será como máximo de 4.

\*Requisitos para superar el módulo si se ha superado el 20% de faltas de asistencia.

Si el total de las faltas de asistencia (justificadas o no) es mayor de un 20%, (18horas) el alumno deberá acogerse a los criterios de calificación de pérdida de evaluación continua.

\*Tendrán derecho a la repetición del examen el alumnado que tenga justificación acreditada (justificante emitido oficialmente con la fecha y hora coincidente al examen), por hospitalización o entierro de un familiar y por consulta médica.

A las pruebas tanto teóricas como prácticas se deberá llegar puntual, no teniendo derecho al examen si se llega más de 15 minutos tarde.

\*Al finalizar el curso, después de la sesión de evaluación el tutor informará por escrito a los alumnos sobre su aprovechamiento académico, así como de las calificaciones obtenidos en los distintos módulos formativos mediante el boletín de notas.

Las calificaciones se expresarán en los siguientes términos:

- Sobresaliente (SB.) : 9 o 10
- Notable (NT.) : 7 u 8
- Bien (BI) : 6
- Suficiente (SU) : 5
- Insuficiente (IN) : 1, 2,3 o 4.

### **Criterios de calificación para alumnos con pérdida de evaluación continua**

La nota final se calculará de acuerdo a los siguientes criterios de calificación.

- Realización de prueba escrita teórica del temario completa del curso: 50%.
- Realización de una o varias pruebas prácticas sobre el temario completo del curso:50%.

Estas pruebas se realizarán la última semana del módulo.

Para calcular la nota final será imprescindible obtener como mínimo una calificación de un 5 en cada una de las partes. En el caso de que alguna parte este suspensa, la calificación final será como máximo de 4.

\*Tendrán derecho a la repetición del examen el alumnado que tenga justificación acreditada (justificante emitido oficialmente con la fecha y hora coincidente al examen), por hospitalización o entierro de un familiar y por consulta médica.

A las pruebas tanto teóricas como prácticas se deberá llegar puntual, no teniendo derecho a examen si se llega más de 15 minutos tarde.

### **Procedimiento y plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones finales del curso escolar.**

Serán los siguientes:

- a) Los alumnos o sus padres o tutores podrán solicitar, de profesores y tutores, cuantas aclaraciones consideren precisas acerca de las valoraciones que se realicen sobre el proceso de aprendizaje de los alumnos, así como sobre las calificaciones o decisiones que se adopten como resultado de dicho proceso.
- b) La reclamación se presentará por escrito ante la dirección del centro, en el plazo máximo de dos días hábiles a partir de aquél en el que se produzca la comunicación de la calificación final o de la decisión adoptada. La solicitud de reclamación contendrá cuantas alegaciones justifiquen la disconformidad con la calificación final o con la decisión adoptada.
- c) El director del centro trasladará la reclamación al departamento correspondiente para que emita el oportuno informe que recogerá la descripción de los hechos y actuaciones previas que hayan tenido lugar, el análisis realizado conforme a lo establecido en el apartado 2, y la decisión adoptada de ratificación o rectificación en la calificación otorgada. Una vez recibido dicho informe, el director del centro comunicará, por escrito, al alumno o a sus padres o tutores la decisión tomada, y entregará una copia del escrito cursado al profesor tutor. Este proceso estará terminado en un plazo máximo de tres días hábiles, incluida la comunicación al alumnado, contados a partir del día siguiente al de la presentación de la reclamación.  
Si, tras el proceso de revisión, procediera la modificación de alguna calificación final, el secretario del centro público o el director del centro privado insertará, en los documentos del proceso de evaluación del alumno, la oportuna diligencia que irá visada por el director del centro público.
- d) En el caso de que, tras el proceso de revisión en el centro, persista el desacuerdo con la calificación, el interesado, o sus padres o tutores, podrán solicitar por escrito al director del centro docente, en el plazo de tres días hábiles a partir de la comunicación del centro, un proceso de revisión por parte de la Dirección Provincial de Educación.  
En este caso, el director del centro docente, en el plazo de dos días hábiles, remitirá el expediente de la reclamación a la Dirección Provincial de Educación. Dicho expediente incorporará a la reclamación presentada el informe del departamento, la resolución del director, el escrito del alumno solicitando la revisión en la Dirección Provincial de Educación, los instrumentos y pruebas de evaluación, así como una copia de la programación.
- e) En el plazo de quince días hábiles a partir de la recepción del expediente, vista la propuesta incluida en el informe que elabore el Área de Inspección Educativa, el director provincial de Educación adoptará la resolución pertinente que será motivada en todo caso, y que se comunicará inmediatamente al director del centro para su aplicación y traslado al interesado. En el caso de que la reclamación sea estimada se adoptarán las mismas medidas a las que se refiere la letra c) de este apartado.
- f) La resolución del director provincial de Educación será susceptible de recurso de alzada ante el Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León de la provincia correspondiente.

## 8. TEMPORALIZACIÓN

Duración del módulo: 90 horas.

UT1. OBTENCIÓN DE MASAS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA FERMENTADA: 30 horas.

UT2. OBTENCIÓN DE MASAS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA HOJALDRADA FERMENTADA: 25 horas.

UT3. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CON MASAS DE HOJALDRE: 25 horas.

UT4. COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA Y HOJALDRE: 10 horas.

## 9. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los materiales a utilizar son:

- Obrador de panadería y bollería: local y maquinaria existente.
- Taller de cocina: Local y maquinaria existente.
- Utensilios de panadería, bollería y cocina.
- Aula polivalente con ordenador y proyector.
- Materia prima necesaria para la ejecución de las actividades propuestas.
- Uniforme de panadería propiedad de cada alumno.

Recursos didácticos:

- Rodríguez Rodríguez, D. et al. (2018). Elaboraciones de Panadería- Bollería. Palencia: Cetece.
- Apuntes y recetas.

Y, entre otras, las siguientes direcciones de **internet**:

- [www.youtube.com](http://www.youtube.com)

## 10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Se podrán realizar actividades de tipo profesional como, por ejemplo:

- Presencia o participación en aquellas actividades que afecten al sector y que se consideren relevantes.
- Concursos internos y externos relacionados con la profesión.
- Asistencia a charlas monográficos teórico-prácticos a cargo de especialistas de diferentes temas.
- Visita a obradores de la capital.
- Visita a fábricas o instalaciones relacionadas con el sector.
- Visita a Centros de Trabajo relacionados con la profesión.
- Asistencia a ferias. Se proponen Feria del Pan, Feria de la Fabiola de Palencia.
- Presencia del alumnado y profesorado en aquellas actividades que afecten al sector y que se consideren relevantes.



- Exposiciones magistrales sobre temas monográficos del sector.

## 11. PLAN DE FOMENTO DE LA LECTURA

Se realizará a lo largo del curso, lectura en clase en grupo y de manera individual en casa, documentación propia del módulo:

Libro de texto, apuntes, recetas, artículos de prensa, revistas especializadas, documentos relacionados...

De manera coordinada con el resto de módulos se propondrá la lectura voluntaria de los libros: “La Pequeña Panadería de la Isla” o “Pan de limón con semillas de amapola”.

## 12. BIBLIOGRAFÍA/WEBGRAFÍA

- Rodríguez Rodríguez, D. et al. (2018). Elaboraciones de Panadería- Bollería. Palencia: Cetece.
- Barriga, X. (2013). Bollería. Hecha en casa y con el sabor de siempre. Barcelona. Grijalbo.
- Pérez García, S. (1999). Curso Saper. Sistemas Gráficos. León.

Y, entre otras, las siguientes direcciones de **internet**:

- [www.youtube.com](http://www.youtube.com)

## 13. PROCEDIMIENTOS PARA VALORAR EL AJUSTE ENTRE EL DISEÑO DE LA PROGRAMACIÓN Y LOS RESULTADOS OBTENIDOS.

Además de evaluar los aprendizajes de los alumnos, se evaluarán los procesos de enseñanza y la propia práctica docente en relación con la consecución de los objetivos educativos del currículo.

Al finalizar se llevará a cabo la evaluación del proceso de enseñanza cumplimentando el cuestionario adjunto.

Valora entre 1 y 4 (1=Mínimo 4=Máximo) los siguientes indicadores:

INDICADORES	1	2	3	4
Cumplimiento de la programación didáctica				
Informo a los alumnos de los criterios de evaluación y calificación				
Informo a los alumnos de los conocimientos mínimos				
Programo las actividades según los contenidos				
Fomento la colaboración entre los alumnos por medio del trabajo en grupo				
Facilito estrategias de aprendizaje				

Utilizo medios informáticos y audiovisuales				
Aplico los criterios de calificación establecidos en la programación				
Sigo el plan programado para el fomento de la lectura				
Corrijo y explico los trabajos y otras actividades				
Me coordino con los demás profesores del departamento				
Informo del rendimiento escolar de mis alumnos				

Recursos didácticos:

- Rodríguez Rodríguez, D. et al. (2018). Elaboraciones de Panadería- Bollería. Palencia:Cetece.
- Apuntes y recetas.

Y, entre otras, las siguientes direcciones de **internet**:

- [www.youtube.com](https://www.youtube.com)



# CURSO DE ESPECIALIZACIÓN



Módulo

## CATA Y MARIDAJE DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CÓDIGO: 5020

Profesor: **Jonatan Garrote Aguado**  
Familia Profesional: **Hostelería y Turismo**  
Centro: **IES ASTURICA AUGUSTA**  
Curso académico: **2024/2025**

## **ÍNDICE**

### **1.- INTRODUCCIÓN**

#### **1.1. OBJETIVOS GENERALES**

#### **1.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES**

### **2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

### **3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

### **4. METODOLOGÍA**

### **5. CRITERIOS SOBRE ADAPTACIONES CURRICULARES**

### **6. EVALUACIÓN**

### **7. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

### **8. TEMPORALIZACIÓN**

### **9. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS**

### **10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

### **11. PLAN DE FOMENTO DE LA LECTURA**

### **12. BIBLIOGRAFIA/ WEBGRAFÍA**

### **13. PROCEDIMIENTO PARA VALORAR EL AJUSTE ENTRE EL DISEÑO DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS**

## 1. INTRODUCCIÓN

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de calidad, cata y maridaje de los productos obtenidos. En estas funciones, se seleccionará los productos aptos para su consumo o venta, se determinarán las propiedades y características organolépticas de los productos obtenidos de panificación y bollería artesanal realizados en el análisis sensorial a través de los sentidos, se realizarán el maridaje de platos, elaboraciones culinarias o productos más adecuados con los distintos panes que les puedan acompañar y complementar.

Normativa que se aplicará a esta programación:

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.

RESOLUCIÓN de 10 de junio de 2021, de la Dirección General de Formación Profesional, Régimen Especial y Equidad Educativa, por la que se desarrollan, con carácter experimental, cursos de especialización de formación profesional en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León para el curso escolar 2021/2022.

RESOLUCIÓN de 19 de mayo de 2023, de la Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial, por la que se desarrollan, con carácter experimental, cursos de especialización de formación profesional en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León para el curso escolar 2023/2024.

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.

ORDEN EDU/580/2012, de 13 de julio, por la que se modifica 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.

Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

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

## 1.1. OBJETIVOS GENERALES

La formación de este módulo se relaciona con los siguientes objetivos:

- Seleccionar e interpretar la documentación técnica asociada a los procedimientos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- Identificar materias primas y productos auxiliares, verificando el origen, características, caducidad y calidad para su comprobación en la recepción.
- Organizar y clasificar materias primas, productos auxiliares, productos semiterminados y terminados, para su almacenamiento y conservación.
- Seleccionar materias primas y otros productos, describiendo sus características, beneficios y propiedades nutricionales entre otros para su aprovisionamiento y distribución.
- Identificar necesidades de equipos, máquinas, herramientas e instalaciones, justificando sus requerimientos para su preparación y mantenimiento.
- Identificar métodos de conservación de productos semiterminados y terminados de panificación, para su aplicación con técnicas de frío positivo y frío negativo.
- Reconocer las propiedades y características organolépticas de los productos de panadería y bollería artesanales, interpretando su evaluación sensorial, para su análisis y cata.
- Proponer productos de panificación y bollería artesanal, combinándolos con grupos de alimentos y elaboraciones culinarias, para maridarlos y recomendarlos.
- Caracterizar necesidades de etiquetado de materia prima, productos semielaborados y elaborados, evitando contaminaciones cruzadas y deterioro, para garantizar la normativa y consumo.
- Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.
- Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, a fin de adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
- Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
- Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
- Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
- Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
- Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.

## 1.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES

La formación de este módulo se relaciona con las siguientes competencias:

- Cumplimentar y actualizar la documentación técnica de los procesos productivos, asociándola a cada fase de elaboración y comercialización de los productos.
- Comprobar la calidad y la caducidad de materias primas y otros productos auxiliares, garantizando la trazabilidad de los productos y géneros ofrecidos por los proveedores.
- Almacenar y conservar materias primas, productos auxiliares, semiterminados y terminados, controlando parámetros de tiempo, temperatura, nivel de existencias y producción.
- Distribuir las materias primas y productos auxiliares necesarios a los departamentos, garantizando el nivel de producción de cada producto.
- Preparar y mantener instalaciones, equipos, máquinas y herramientas, garantizando la limpieza, funcionamiento, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- Aplicar técnicas de frío positivo y negativo en la conservación de materias primas, garantizando la cadena de frío de los productos.
- Analizar y catar productos semiterminados y terminados de panadería y bollería artesanales, relacionándolos con los parámetros de análisis y control previamente establecidos.
- Maridar y recomendar a los clientes productos de panadería y bollería artesanales, asociándolos con productos y elaboraciones culinarias que les pudieran acompañar y complementar.
- Garantizar la normativa de etiquetado de las elaboraciones, evitando alergias, intolerancias e intoxicaciones alimentarias en el consumo y degustación de los productos.
- Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.
- Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.
- Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
- Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
- Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
- Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

## **2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. Selecciona muestras de pan, presentándolas para su evaluación sensorial. Valora las propiedades y características organolépticas de los panes en la cata, interpretando el resultado del análisis sensorial. Caracteriza prefermentos biga, pie de masa, poolish y esponja, especificando fases, métodos de elaboración y conservación.
2. Obtiene prefermentos biga, pie de masa, poolish y esponja, aplicando técnicas de mezclado y amasado, de acuerdo con su formulación.
3. Valora las propiedades y características organolépticas de panes artesanales elaborados con harina de trigo en la cata, comparándolas con los panes elaborados con otras harinas.
4. Identifica y describe las propiedades y características organolépticas de los productos de bollería artesanal y hojaldres en la cata, interpretando el resultado del análisis sensorial.
5. Selecciona productos de panadería y bollería artesanos, maridándolos con grupos de alimentos y elaboraciones culinarias que les puedan acompañar y complementar.

## **3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

**UT1. ANALISIS SENSORIAL.**

**UT2. MARIDAJE DE PANES.**

**UT3. CATA DE PANES.**

**UT4. CATA DE BOLLERÍA.**

### **ESTRUCTURA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

**UT1. ANALISIS SENSORIAL.**

(Tiempo estimado: 7 horas)

#### **CONCEPTOS**

- Definición de análisis sensorial.
- Aspectos más importantes de los atributos sensoriales.
- Metodología de la cata.
- Metodología de evaluación sensorial. Test de respuesta objetiva o test de respuesta subjetiva.

#### **PROCEDIMIENTOS**

- Explicación de análisis sensorial.
- Explicación de la evaluación sensorial y sus procedimientos para los panes como para la bollería artesanal y hojaldres.

#### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Análisis de la cata y la evaluación sensorial.
- Investigación de los aspectos más importantes de los atributos sensoriales.



## **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Valoración del trabajo diario.
- Realización de una prueba escrita.
- Realización de una prueba práctica.

## **UT2. MARIDAJE DE PANES.**

(Tiempo estimado: 7 horas)

### **CONCEPTOS**

- Definición de maridaje.
- Aspectos más importantes del maridaje.

### **PROCEDIMIENTOS**

- Identificación de las características del maridaje de los diferentes panes.

## **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Realización de maridaje de pan con los diferentes grupos de alimentos y bebidas.
- Realización de un dossier con las anotaciones descritas para cada tipo de pan.

## **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Observación visual de la aplicación de la normativa de seguridad e higiene
- Realización de la puesta a punto del lugar de trabajo, útiles, herramientas, equipos y materia prima.
- Respeto y uso adecuado de las materias primas.
- Valoración de la iniciativa personal y creatividad
- Valoración del trabajo diario.
- Presentación del dossier.
- Realización de una prueba escrita.

## **UT3. CATA DE PANES.**

(Tiempo estimado: 9 horas)

### **CONCEPTOS**

- Valoración y comparación de las propiedades y características organolépticas de los diferentes panes elaborados.

### **PROCEDIMIENTOS**

- Análisis de muestras de los diferentes panes elaborados.

### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Realización del análisis sensorial de los diferentes panes.
- Realización de una comparativa de los panes elaborados con diferentes harinas.
- Realización de un dossier con las anotaciones descritas para cada tipo de pan.

### **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Observación visual de la aplicación de la normativa de seguridad e higiene
- Realización de la puesta a punto del lugar de trabajo, útiles, herramientas, equipos y materia prima.
- Respeto y uso adecuado de las materias primas.
- Valoración de la iniciativa personal y creatividad
- Valoración del trabajo diario.
- Presentación del dossier.
- Realización de una prueba escrita.

### **UT4. CATA DE BOLLERÍA.**

(Tiempo estimado: 7 horas)

### **CONCEPTOS**

- Valoración y comparación de las propiedades y características organolépticas de la diferente bollería elaborada.

### **PROCEDIMIENTOS**

- Análisis de muestras de la bollería elaborada.

### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Realización del análisis sensorial de las diferentes piezas de bollería.
- Realización de una comparativa de la misma bollería elaborada con diferentes materias primas.
- Realización de un dossier con las anotaciones descritas para cada tipo de bollería.

### **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Observación visual de la aplicación de la normativa de seguridad e higiene
- Realización de la puesta a punto del lugar de trabajo, útiles, herramientas, equipos y materia prima.
- Respeto y uso adecuado de las materias primas.
- Valoración de la iniciativa personal y creatividad
- Valoración del trabajo diario.
- Presentación del dossier.

- Realización de una prueba escrita.

#### 4. METODOLOGÍA

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de calidad, cata y maridaje de los productos obtenidos.

La cata y maridaje de productos de panadería y bollería artesanales incluye aspectos de:

- Preparación de la sala de cata equipos, materiales e instalaciones.
- Preparación de la documentación para el análisis sensorial.
- Preparación y selección de los catadores.
- Selección de muestras de los productos para la cata.
- Realizar comparaciones de los productos según tipo de cereal.
- Maridar panes con elaboraciones culinarias, productos o grupos de alimentos.
- Seleccionar los productos aptos para la venta o consumo. Conservación y activación cuando proceda de masas madre y prefermentos.

Para alcanzar dicha formación se aplicará una metodología eminentemente práctica, que permita favorecer la capacidad del alumno para aprender por sí mismo (autoaprendizaje).

Teniendo en cuenta este aspecto, a continuación, se van a exponer una serie de orientaciones metodológicas encaminadas a conseguir que el alumno adquiera los contenidos básicos:

- Se presentará el módulo al comienzo del curso para que los alumnos puedan hacerse una idea general.
- Presentación de cada unidad de trabajo, índice de contenidos.
- Evaluación inicial de conocimientos previos, lluvia de ideas.
- Repaso de contenidos del día anterior.
- Desarrollo de los contenidos, exposiciones, demostraciones, trabajos...
- Preguntas a los alumnos y respuestas a sus preguntas.
- Alusiones prácticas de los contenidos, actualidad, funcionalidad...
- Anticipación de temas y contenidos de la próxima sesión.
- Planteamiento de tareas y actividades.
- Señalización de contenidos mínimos.
- Repaso global de la unidad, esquemas conceptuales.
- Orientaciones para el estudio y la práctica de los contenidos.
- Los temas deben exponerse en un lenguaje sencillo a la vez que técnico para que el alumno, futuro profesional, vaya conociendo la terminología y el argot que se utiliza en este campo.
- Lo explicado en el aula polivalente se realizará en el obrador.
- Trabajo de cata individual, para a continuación compartir con los compañeros los resultados obtenidos y enriquecer los resultados.
- El profesor supervisará todo el proceso y ayudará a los alumnos, bien en forma individual o colectiva, cuando éstos no avancen.
- Las deficiencias o errores de comprensión se corregirán tan pronto se detecten, facilitando nuevas explicaciones al alumnado a la vez que proponiéndole actividades complementarias y de refuerzo.

## 5. CRITERIOS SOBRE ADAPTACIONES CURRICULARES

Como se indica en el Artículo 23, punto 4 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional:

Se prestará especial atención al establecimiento de medidas de flexibilización y alternativas organizativas y metodológicas para facilitar la igualdad de oportunidades en el acceso a los currículos de las personas con necesidad específica de apoyo educativo, permanente o transitoria y suficientemente acreditada.

### METODOLÓGICAS:

- Adecuación de los métodos, instrumentos y periodos de la evaluación.
- Integración de los contenidos de distintos módulos formativos.
- Realización de actividades basadas en el aprendizaje en situaciones de trabajo.
- Fraccionamiento del contenido curricular.
- Adecuación de los contenidos procedimentales y de las técnicas de trabajo.

### ORGANIZATIVAS:

- Se agrupará a los alumnos en grupos heterogéneo buscando el apoyo entre compañeros.
- Situar al alumno cerca del profesor para facilitar el contacto ocular y la supervisión.
- Situar al alumno junto a compañeros con los que interaccione mejor.

## 6. EVALUACIÓN

Según la RESOLUCIÓN de 19 de mayo de 2023, de la Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial, por la que se desarrollan, con carácter experimental, cursos de especialización de formación profesional en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León para el curso escolar 2023/2024.

En su apartado decimoprimeros indica:

“El proceso de evaluación del alumnado matriculado en un curso de especialización se regirá por la normativa vigente para ciclos formativos de grado medio y superior, incluyendo los aspectos documentales y el procedimiento de reclamación de calificación, si bien todos los módulos serán objeto de evaluación en dos convocatorias en el momento que determine la programación del módulo, nunca antes de la finalización del mismo.

Celebrando la primera convocatoria el día 17 de junio de 2023 y la segunda el 24 de junio de 2023.

La **evaluación** deberá presentarse en tres frentes:

1- **Inicial**, para saber el grado de conocimiento que tiene el alumno sobre la materia a tratar antes de empezar y así adaptar el nivel lo más posible para que ninguno quede descolgado por ser excesivo o por aburrirse al conocerlo previamente.

2- **Formativa**, con la que iremos viendo como el alumno progresa y los conocimientos que afianza, o los problemas que existen.

3-**Sumativa**, en la cual se van valorando y teniendo en cuenta los diversos elementos de juicio que se estimen (cuadernos, trabajos individuales y en grupo, preguntas directas, preguntas en general, ...).

Por una parte, se debe evaluar de forma continua y sistemática el nivel de adquisición de los diferentes contenidos teóricos que conforman este módulo. Para ello, se realizarán diferentes pruebas y controles, tanto orales como escritos, a lo largo del curso.

Por otro lado, teniendo en cuenta el carácter práctico de determinados contenidos de este módulo, se tendrá muy en cuenta, a la hora de evaluar al alumno, la capacidad de éste para realizar la cata, así como su habilidad para recabar información, analizarla y aplicarla correctamente.

El módulo será objeto de evaluación en dos convocatorias, nunca antes de la finalización del mismo.

Por último, también se tendrán muy en cuenta la puntualidad y asistencia a clase, así como la motivación y la participación en las diferentes actividades que se planteen. La falta reiterada de puntualidad o la falta de asistencia a clase (máximo el 20% de las horas del módulo) supondrán la pérdida de la evaluación continua del interesado.

### **Criterios de evaluación.**

Son los correspondientes al Resultado de Aprendizaje número 1, 2, 3, 4 y 5 que aparecen en el Real Decreto 482/2020, de 7 de abril.

#### Resultado de aprendizaje número 1:

- Se ha determinado el proceso del análisis sensorial a través de los sentidos identificando atributos, propiedades y aspectos relevantes.
- Se ha definido y clasificado el color, ruido, aroma, olor, apariencia, sabor, gusto, intensidad y características texturales del pan.
- Se han tenido en cuenta las técnicas de evaluación de aromas, las teorías del olfato y del gusto, y la naturaleza de los estímulos químicos entre otras.
- Se han tenido en cuenta los diferentes criterios para la elección de las muestras de la cata, orden de presentación, temperatura, tamaño, corte y parte apropiada de las muestras.
- Se ha realizado el reparto a cada catador en la cantidad y forma correcta para proceder a la cata.
- Se ha elegido correctamente al grupo de catadores para realizar la evaluación de los panes.
- Se han realizado los preparativos previos a la cata como la preparación de la sala, materiales y fichas técnicas de valoración.

#### Resultado de aprendizaje número 2:

- Se han caracterizado los diferentes métodos y su procedimiento o metodología de evaluación sensorial, teniendo en cuenta las ventajas e inconvenientes de la elección.
- Se han realizado fichas técnicas de valoración para cada método y grupo de productos de panadería artesanal en función de las características técnicas.



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN  
Y FORMACIÓN PROFESIONAL



Plan de  
Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Junta de  
Castilla y León

- Se han determinado las características físicas del exterior (corteza) de las muestras, detectando los defectos y las posibles causas.
- Se han determinado las características físicas de la miga, detectando los defectos y posibles causas.
- Se han identificado diferentes aromas en la miga y/o la corteza, ruido del pan, detectando aromas anómalos y las posibles causas.
- Se ha identificado el ingrediente principal y otros, al degustar el producto, detectando los defectos del sabor y las posibles causas.
- Se han interpretado correctamente los resultados del análisis sensorial y se han aplicado medidas correctoras.

#### Resultado de aprendizaje número 3:

- Se han seleccionado diferentes tipos de cereales y harinas teniendo en cuenta las posibles alergias e intolerancias alimentarias.
- Se han evaluado las propiedades de las masas y de los productos al utilizar harina integral de centeno, cebada, harina de arroz, harina de quinoa, harina de avena, harina de sorgo y harina de amaranto, entre otros respecto de la harina de trigo.
- Se han caracterizado fichas técnicas para la valoración según el método seleccionado.
- Se han determinado las características físicas del exterior (corteza), de la miga, aromas y ruido de las muestras y del pan en pieza, detectando los defectos y las posibles causas.
- Se han identificado diferentes aromas en la miga y/o la corteza, así como ruido del pan, detectando aromas anómalos y las posibles causas.
- Se ha identificado el ingrediente principal y otros, al degustar el producto, detectando los defectos del sabor y las posibles causas.
- Se han determinado las diferencias de un pan de trigo con un pan de otra harina, estableciendo un ranking de preferencias con los resultados obtenidos según método.
- Se ha interpretado correctamente los resultados del análisis sensorial y se han aplicado medidas correctoras.

#### Resultado de aprendizaje número 4:

- Se han determinado las características y propiedades organolépticas de los productos de bollería artesanal y hojaldres.
- Se han caracterizado los diferentes métodos y su procedimiento o metodología de evaluación sensorial, teniendo en cuenta las ventajas e inconvenientes de la elección.
- Se han realizado fichas técnicas de valoración para cada método y grupo de productos de bollería artesanal y hojaldres en función de las características técnicas.
- Se han determinado las características físicas del exterior y del interior de las muestras, detectando los defectos y las posibles causas.
- Se han identificado diferentes aromas, detectando aromas anómalos y las posibles causas.
- Se ha identificado el ingrediente principal y otros al degustar el producto, detectando los defectos del sabor, retrogusto y las posibles causas.
- Se ha interpretado correctamente los resultados del análisis sensorial.

Resultado de aprendizaje número 5:

- Se ha caracterizado el maridaje, normas y tipo de maridaje de los productos de panadería y bollería artesanales.
- Se ha tenido en cuenta la armonía y equilibrio de sabores, texturas y aromas entre panes, tanto en grupos de alimentos como en elaboraciones culinarias.
- Se ha adaptado el tipo de pan, el formato, el tamaño de las piezas, tipo de cereal o pseudocereal a los productos y elaboraciones culinarias.
- Se han identificado adecuadamente los productos de panadería, bollería y hojaldres que según sus características potencian y complementan los platos y los grupos de alimentos que los acompañan.
- Se ha realizado el maridaje de panes con grupos de alimentos y elaboraciones culinarias.
- Se ha realizado el maridaje de productos de bollería y hojaldres con grupos de alimentos y elaboraciones culinarias.

### **Instrumentos de evaluación.**

La evaluación continua se realizará fundamentalmente sobre los siguientes aspectos básicos:

1. Observación del trabajo realizado en clase: actitud, dedicación y esfuerzo del alumno, así como su comportamiento en la labor de equipo. Para ello será necesario la regularidad de la asistencia a clase.
2. El empleo de pruebas específicas sobre contenidos o conocimientos, que podrán ser de varios tipos:
  - Pruebas de patrón objetivo de calificación (tipo test de respuestas alternativas de verdadero, falso, etc.).
  - Pruebas de desarrollo, orales o escritas con: preguntas más o menos amplias de contenido conceptual.

Todo ello supone la posibilidad de evaluar el nivel de comprensión, las habilidades y destrezas adquiridas; y detectar en su caso las dificultades en el proceso de aprendizaje.

### **Perdida de Evaluación Continua.**

Si el total de las faltas de asistencia (justificadas o no) es mayor de un 20%, (6 horas) el alumno deberá acogerse a los criterios de calificación de pérdida de evaluación continua, debiendo realizar las siguientes pruebas:

- Realización una prueba escrita teórica del temario completa del curso.
- Realización de una o varias prueba práctica sobre el temario completo del curso.

## **7. CRITERIOS DE CALIFICACION**

**Los criterios de calificación que se establecen para este módulo en primera o segunda convocatoria son los siguientes**

La nota final se calculará de acuerdo a los siguientes criterios de calificación:

- Trabajo diario 70%.
  - Practicas diarias, trabajo diario. 80% de la nota.
  - Todos los alumnos partirán con el 20% restante, que se irá descontando, si se da alguna de las situaciones siguientes:
    - No aplicación de la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.
    - Conservación de los equipos de trabajos, maquinaria, mobiliario...
    - Limpieza en el uniforme y limpieza personal.
    - Interés por el módulo.
    - Compañerismo, disciplina, esfuerzo.
    - Asistencia, puntualidad. Cada falta de asistencia restará 0,25
- Realización de una prueba escrita teórica: 30%.

En las pruebas teóricas y los trabajos será imprescindible obtener como mínimo una calificación de un 5 y así poder obtener una nota media, en caso contrario la calificación final será como máximo de 4.

**\*Requisitos para superar el módulo si se ha superado el 20% de faltas de asistencia.**

Si el total de las faltas de asistencia (justificadas o no) es mayor de un 20%, (6 horas) el alumno deberá acogerse a los criterios de calificación de pérdida de evaluación continua.

\*Tendrán derecho a la repetición del examen el alumnado que tenga justificación acreditada (justificante emitido oficialmente con la fecha y hora coincidente al examen), por hospitalización o entierro de un familiar y por consulta médica.

A las pruebas tanto teóricas como prácticas se deberá llegar puntual, no teniendo derecho al examen si se llega más de 15 minutos tarde.

\*Al finalizar el curso, después de la sesión de evaluación el tutor informará por escrito a los alumnos sobre su aprovechamiento académico, así como de las calificaciones obtenidos en los distintos módulos formativos mediante el boletín de notas.

Las calificaciones se expresarán en los siguientes términos:

- Sobresaliente (SB.) : 9 o 10
- Notable (NT.) : 7 u 8
- Bien (BI) : 6
- Suficiente (SU) : 5
- Insuficiente (IN) : 1, 2,3 o 4.

**Criterios de calificación para alumnos con pérdida de evaluación continua.**

La nota final se calculará de acuerdo a los siguientes criterios de calificación.

- Realización de prueba escrita teórica del temario completa del curso: 50%.
- Realización de una o varias pruebas prácticas sobre el temario completo del curso: 50%.

Estas pruebas se realizarán la última semana del módulo.



Para calcular la nota final será imprescindible obtener como mínimo una calificación de un 5 en cada una de las partes. En el caso de que alguna parte este suspensa, la calificación final será como máximo de 4.

\*Tendrán derecho a la repetición del examen el alumnado que tenga justificación acreditada (justificante emitido oficialmente con la fecha y hora coincidente al examen), por hospitalización o entierro de un familiar y por consulta médica.

A las pruebas tanto teóricas como prácticas se deberá llegar puntual, no teniendo derecho a examen si se llega más de 15 minutos tarde.

### **Procedimiento y plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones finales del curso escolar.**

Serán los siguientes:

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

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

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

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

d) En el caso de que, tras el proceso de revisión en el centro, persista el desacuerdo con la calificación, el interesado, o sus padres o tutores, podrán solicitar por escrito al director del centro docente, en el plazo de tres días hábiles a partir de la comunicación del centro, un proceso de revisión por parte de la Dirección Provincial de Educación.

En este caso, el director del centro docente, en el plazo de dos días hábiles, remitirá el expediente de la reclamación a la Dirección Provincial de Educación. Dicho expediente incorporará a la reclamación presentada el informe del departamento, la resolución del director, el escrito del

alumno solicitando la revisión en la Dirección Provincial de Educación, los instrumentos y pruebas de evaluación, así como una copia de la programación.

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

f) La resolución del director provincial de Educación será susceptible de recurso de alzada ante el Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León de la provincia correspondiente.

## 8. TEMPORALIZACIÓN

- Duración del módulo: 30 horas.
- UT1. ANALISIS SENSORIAL: 7 horas.
- UT2. MARIDAJE DE PANES: 7 horas.
- UT3. CATA DE PANES: 9 horas.
- UT4. CATA DE BOLLERÍA: 7 horas.

## 9. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los materiales a utilizar son:

- Obrador de panadería y bollería: Material necesario.
- Taller de cocina: Local y maquinaria existente.
- Utensilios de panadería, bollería y cocina.
- Aula polivalente con ordenador y proyector.
- Materia prima necesaria para la ejecución de las actividades propuestas.
- Uniforme de panadería propiedad de cada alumno.

Recursos didácticos:

- Libro de texto. Rodríguez Rodríguez, D. et al. (2018). Elaboraciones de Panadería- Bollería. Palencia: Cetece.
- Apuntes.

## 10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Se podrán realizar actividades de tipo profesional como por ejemplo:

- Presencia o participación en aquellas actividades que afecten al sector y que se consideren relevantes.
- Concursos internos y externos relacionados con la profesión.
- Asistencia a charlas monográficos teórico-prácticos a cargo de especialistas de diferentes temas.

- Visita a obradores de la capital.
- Visita a fábricas o instalaciones relacionadas con el sector.
- Visita a Centros de Trabajo relacionados con la profesión.
- Asistencia a ferias. Se proponen Feria del Pan, Feria de la Fabiola de Palencia.
- Presencia del alumnado y profesorado en aquellas actividades que afecten al sector y que se consideren relevantes.
- Exposiciones magistrales sobre temas monográficos del sector.

## 11. PLAN DE FOMENTO DE LA LECTURA

Se realizará a lo largo del curso, lectura en clase en grupo y de manera individual en casa, documentación propia del módulo:

Libro de texto, apuntes, artículos de prensa, revistas especializadas, documentos relacionados...

De manera coordinada con el resto de módulos se propondrá la lectura voluntaria de los libros: “La Pequeña Panadería de la Isla” o “Pan de limón con semillas de amapola”.

## 12. BIBLIOGRAFÍA/WEBGRAFÍA

- Rodríguez Rodríguez, D. et al. (2018). Elaboraciones de Panadería- Bollería. Palencia: Cetece.
- Barriga, X. (2003). Panadería artesana: tecnología y producción. Barcelona: Montagud.

Y, entre otras, las siguientes direcciones de **internet**:

- [www.youtube.com](http://www.youtube.com)

## 13. PROCEDIMIENTOS PARA VALORAR EL AJUSTE ENTRE EL DISEÑO DE LA PROGRAMACIÓN Y LOS RESULTADOS OBTENIDOS.

Además de evaluar los aprendizajes de los alumnos, se evaluarán los procesos de enseñanza y la propia práctica docente en relación con la consecución de los objetivos educativos del currículo.

Al finalizar se llevará a cabo la evaluación del proceso de enseñanza cumplimentando el cuestionario adjunto.

Valora entre 1 y 4 (1=Mínimo 4=Máximo) los siguientes indicadores:

INDICADORES	1	2	3	4
Cumplimiento de la programación didáctica				
Informo a los alumnos de los criterios de evaluación y calificación				
Informo a los alumnos de los conocimientos mínimos				
Programo las actividades según los contenidos				



Fomento la colaboración entre los alumnos por medio del trabajo en grupo				
Facilito estrategias de aprendizaje				
Utilizo medios informáticos y audiovisuales				
Aplico los criterios de calificación establecidos en la programación				
Sigo el plan programado para el fomento de la lectura				
Corrijo y explico los trabajos y otras actividades				
Me coordino con los demás profesores del departamento				
Informo del rendimiento escolar de mis alumnos				



# CURSO DE ESPECIALIZACIÓN



Módulo

**MASAS MADRE DE CULTIVO Y PREFERMENTOS**

**CÓDIGO: 5016**

Profesor: **Jonatan Garrote Aguado**  
Familia Profesional: **Hostelería y Turismo**  
Centro: **IES ASTURICA AUGUSTA**  
Curso académico: **2024/2025**

## **ÍNDICE**

### **1.- INTRODUCCIÓN**

#### **1.1. OBJETIVOS GENERALES**

#### **1.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES**

### **2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

### **3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

### **4. METODOLOGÍA**

### **5. CRITERIOS SOBRE ADAPTACIONES CURRICULARES**

### **6. EVALUACIÓN**

### **7. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

### **8. TEMPORALIZACIÓN**

### **9. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS**

### **10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

### **11. PLAN DE FOMENTO DE LA LECTURA**

### **12. BIBLIOGRAFIA/ WEBGRAFÍA**

### **13. PROCEDIMIENTO PARA VALORAR EL AJUSTE ENTRE EL DISEÑO DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS**

## 1. INTRODUCCIÓN

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de caracterizar masas madre de cultivo y prefermentos para la obtención de productos de panadería y bollería artesanales, mediante técnicas y procedimientos tradicionales y actuando bajo las normas de seguridad alimentaria.

Normativa que se aplicará a esta programación:

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.

RESOLUCIÓN de 10 de junio de 2021, de la Dirección General de Formación Profesional, Régimen Especial y Equidad Educativa, por la que se desarrollan, con carácter experimental, cursos de especialización de formación profesional en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León para el curso escolar 2021/2022.

RESOLUCIÓN de 19 de mayo de 2023, de la Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial, por la que se desarrollan, con carácter experimental, cursos de especialización de formación profesional en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León para el curso escolar 2023/2024.

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.

ORDEN EDU/580/2012, de 13 de julio, por la que se modifica 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.

Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

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

### 1.1. OBJETIVOS GENERALES

La formación de este módulo se relaciona con los siguientes objetivos:

- Seleccionar e interpretar la documentación técnica asociada a los procedimientos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- Identificar materias primas y productos auxiliares, verificando el origen, características, caducidad y calidad para su comprobación en la recepción.



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



- Organizar y clasificar materias primas, productos auxiliares, productos semiterminados y terminados, para su almacenamiento y conservación.
- Seleccionar materias primas y otros productos, describiendo sus características, beneficios y propiedades nutricionales entre otros para su aprovisionamiento y distribución.
- Identificar necesidades de equipos, máquinas, herramientas e instalaciones, justificando sus requerimientos para su preparación y mantenimiento.
- Interpretar y aplicar instrucciones de utilización de equipos y sistemas de producción de frío o calor, para su programación y regulación en la elaboración de productos de panificación artesanal.
- Identificar métodos de conservación de productos semiterminados y terminados de panificación, para su aplicación con técnicas de frío positivo y frío negativo.
- Seleccionar productos de panadería y bollería artesanales asociándolos con su preparación, para la obtención de masas madre de cultivo y prefermentos.
- Identificar y seleccionar técnicas de preelaboración y elaboración de materias primas y productos auxiliares, aplicándolas para obtención de masas de panadería y bollería artesanales.
- Reconocer las propiedades y características organolépticas de los productos de panadería y bollería artesanales, interpretando su evaluación sensorial, para su análisis y cata.
- Caracterizar necesidades de etiquetado de materia prima, productos semielaborados y elaborados, evitando contaminaciones cruzadas y deterioro, para garantizar la normativa y consumo.
- Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.
- Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, a fin de adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
- Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
- Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
- Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
- Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
- Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.



## 1.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES

La formación de este módulo se relaciona con las siguientes competencias:

- Cumplimentar y actualizar la documentación técnica de los procesos productivos, asociándola a cada fase de elaboración y comercialización de los productos.
- Comprobar la calidad y la caducidad de materias primas y otros productos auxiliares, garantizando la trazabilidad de los productos y géneros ofrecidos por los proveedores.
- Almacenar y conservar materias primas, productos auxiliares, semiterminados y terminados, controlando parámetros de tiempo, temperatura, nivel de existencias y producción.
- Distribuir las materias primas y productos auxiliares necesarios a los departamentos, garantizando el nivel de producción de cada producto.
- Preparar y mantener instalaciones, equipos, máquinas y herramientas, garantizando la limpieza, funcionamiento, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- Programar equipos y sistemas de producción de frío y de calor, regulándolos para la conservación, elaboración y cocción de los productos semiterminados y terminados.
- Aplicar técnicas de frío positivo y negativo en la conservación de materias primas, garantizando la cadena de frío de los productos.
- Obtener masas madre de cultivo y prefermentos de cereales, aplicando técnicas apropiadas según el procedimiento y tipo de masa, utilizándolas en la elaboración productos de panadería y bollería artesanales.
- Obtener masas de panadería y bollería artesanales, a partir de masas madre de cultivo y prefermentos de cereales y pseudocereales, aplicando técnicas apropiadas según el procedimiento y tipo de masa, utilizándolas en la elaboración de productos dulces y salados, con o sin relleno de panadería y bollería artesanales.
- Analizar y catar productos semiterminados y terminados de panadería y bollería artesanales, relacionándolos con los parámetros de análisis y control previamente establecidos.
- Garantizar la normativa de etiquetado de las elaboraciones, evitando alergias, intolerancias e intoxicaciones alimentarias en el consumo y degustación de los productos.
- Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.
- Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.
- Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
- Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.

- Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
- Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

## **2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. Caracteriza masas madre de cultivo especificando las fases de elaboración y conservación según normativa.
2. Obtiene masas madre de cultivo aplicando técnicas de mezclado y amasado, de acuerdo con su formulación.
3. Caracteriza prefermentos biga, pie de masa, poolish y esponja, especificando fases, métodos de elaboración y conservación.
4. Obtiene prefermentos biga, pie de masa, poolish y esponja, aplicando técnicas de mezclado y amasado, de acuerdo con su formulación.
5. Regenera y obtiene masas madre de cultivo y prefermentos con denominación propia, de autor, tradicionales y específicas, preparándolas para su utilización en productos de panadería y bollería artesanales.

## **3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

### **UT1. MASAS MADRE DE CULTIVO.**

### **UT2. PREFERMENTOS.**

### **ESTRUCTURA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

### **UT1. MASAS MADRE DE CULTIVO.**

(Tiempo estimado: 35 horas)

### **CONCEPTOS**

- Definición de masas madre de cultivo.
- Tipos de masas madre de cultivo.
- Elaboración de diferentes masas madre.
- Parámetros de control.
- Conservación y regeneración de las masas madre.
- Aplicaciones posteriores más comunes.

### **PROCEDIMIENTOS**

- Realización de las distintas operaciones para la preparación de las diferentes masas madre.
- Realización de las operaciones para crear y mantener las diferentes masas madre.
- Correcto entendimiento y aplicación de la documentación técnica de elaboración de las diferentes masas madre de cultivo.

- Aplicación de las normas de seguridad e higiene.

### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Realización de diferentes masas madre de cultivo.
- Conservación y regeneración de las masas madre de cultivo.
- Realización de dossier con las diferentes fórmulas de masas madre y su comportamiento.

### **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Observación visual de la aplicación de la normativa de seguridad e higiene
- Respeto y uso adecuado de las materias primas
- Realización según documentación de las diferentes masas madre de cultivo.
- Valoración de la iniciativa personal y creatividad.
- Valoración del trabajo diario.
- Presentación del dossier.
- Realización de una prueba escrita.

### **UT2. PREFERMENTOS.**

(Tiempo estimado: 30 horas)

### **CONCEPTOS**

- Definición de prefermentos.
- Tipos prefermento.
- Elaboración de los diferentes prefermentos.
- Parámetros de control.
- Conservación y regeneración de los prefermentos.
- Prefermentos versus masas madre.
- Aplicaciones posteriores de los prefermentos.

### **PROCEDIMIENTOS**

- Realización de las distintas operaciones para la preparación de los diferentes prefermentos.
- Realización de las operaciones para crear y mantener los diferentes prefermentos.
- Correcto entendimiento y aplicación de la documentación técnica de elaboración de prefermentos.
- Aplicación de las normas de seguridad e higiene.

### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Realización de diferentes prefermentos.
- Conservación y regeneración de los diferentes prefermentos.
- Realización de dossier con los diferentes prefermentos y sus comportamientos.

## **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Observación visual de la aplicación de la normativa de seguridad e higiene.
- Respeto y uso adecuado de las materias primas.
- Realización según documentación de los diferentes prefermentos.
- Valoración de la iniciativa personal y creatividad
- Valoración del trabajo diario.
- Presentación del dossier.
- Realización de una prueba escrita.

## **4. METODOLOGÍA**

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de caracterizar masas madre de cultivo y prefermentos para la obtención de productos de panadería y bollería artesanales, mediante técnicas y procedimientos tradicionales y actuando bajo las normas de seguridad alimentaria.

La elaboración de masas madre de cultivo y prefermentos incluye aspectos de:

- Preparación y regulación de equipos y materiales.
- Selección de materias primas y productos auxiliares.
- Regeneración de productos si fuera necesario.
- Elaboración de masas madre de cultivo y prefermentos para su utilización en la elaboración de productos de panadería y bollería artesanales.
- Conservación y activación cuando proceda de masas madre y prefermentos.

Para alcanzar dicha formación se aplicará una metodología eminentemente práctica, que permita favorecer la capacidad del alumno para aprender por sí mismo (autoaprendizaje).

Teniendo en cuenta este aspecto, a continuación se van a exponer una serie de orientaciones metodológicas encaminadas a conseguir que el alumno adquiera los contenidos básicos:

- Se presentará el módulo al comienzo del curso para que los alumnos puedan hacerse una idea general.
- Presentación de cada unidad de trabajo, índice de contenidos.
- Evaluación inicial de conocimientos previos, lluvia de ideas.
- Repaso de contenidos del día anterior.
- Desarrollo de los contenidos, exposiciones, demostraciones, trabajos...
- Preguntas a los alumnos y respuestas a sus preguntas.
- Alusiones prácticas de los contenidos, actualidad, funcionalidad...
- Anticipación de temas y contenidos de la próxima sesión.
- Planteamiento de tareas y actividades.
- Señalización de contenidos mínimos.
- Repaso global de la unidad, esquemas conceptuales.
- Orientaciones para el estudio y la práctica de los contenidos.
- Los temas deben exponerse en un lenguaje sencillo a la vez que técnico para que el alumno, futuro profesional, vaya conociendo la terminología y el argot que se utiliza en este campo.
- Lo explicado en el aula polivalente se realizará en el obrador.

- Inculcar la idea de trabajo en equipo, organizando los trabajos o actividades por partidas de 4 o 5 alumnos, que es lo que se van a encontrar después en el mundo laboral.
- El profesor supervisará todo el proceso y ayudará a los alumnos, bien en forma individual o colectiva, cuando éstos no avancen.
- Las deficiencias o errores de comprensión se corregirán tan pronto se detecten, facilitando nuevas explicaciones al alumnado a la vez que proponiéndole actividades complementarias y de refuerzo.

## 5. CRITERIOS SOBRE ADAPTACIONES CURRICULARES

Como se indica en el Artículo 23, punto 4 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional:

Se prestará especial atención al establecimiento de medidas de flexibilización y alternativas organizativas y metodológicas para facilitar la igualdad de oportunidades en el acceso a los currículos de las personas con necesidad específica de apoyo educativo, permanente o transitoria y suficientemente acreditada.

### METODOLÓGICAS:

- Adecuación de los métodos, instrumentos y periodos de la evaluación.
- Integración de los contenidos de distintos módulos formativos.
- Realización de actividades basadas en el aprendizaje en situaciones de trabajo.
- Fraccionamiento del contenido curricular.
- Adecuación de los contenidos procedimentales y de las técnicas de trabajo.

### ORGANIZATIVAS:

- Se agrupará a los alumnos en grupos heterogéneo buscando el apoyo entre compañeros.
- Situar al alumno cerca del profesor para facilitar el contacto ocular y la supervisión.
- Situar al alumno junto a compañeros con los que interaccione mejor.

## 6. EVALUACIÓN

Según la RESOLUCIÓN de 19 de mayo de 2023, de la Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial, por la que se desarrollan, con carácter experimental, cursos de especialización de formación profesional en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León para el curso escolar 2023/2024.

En su apartado decimoprimer indica:

“El proceso de evaluación del alumnado matriculado en un curso de especialización se regirá por la normativa vigente para ciclos formativos de grado medio y superior, incluyendo los aspectos documentales y el procedimiento de reclamación de calificación, si bien todos los módulos serán objeto de evaluación en dos convocatorias en el momento que determine la programación del módulo, nunca antes de la finalización del mismo.

Celebrando la primera convocatoria el día 17 de junio de 2023 y la segunda el 24 de junio de 2023.

La **evaluación** deberá presentarse en tres frentes:

1- **Inicial**, para saber el grado de conocimiento que tiene el alumno sobre la materia a tratar antes de empezar y así adaptar el nivel lo más posible para que ninguno quede descolgado por ser excesivo o por aburrirse al conocerlo previamente.

2- **Formativa**, con la que iremos viendo como el alumno progresa y los conocimientos que afianza, o los problemas que existen.

3- **Sumativa**, en la cual se van valorando y teniendo en cuenta los diversos elementos de juicio que se estimen (cuadernos, trabajos individuales y en grupo, preguntas directas, preguntas en general, ...).

Por una parte, se debe evaluar de forma continua y sistemática el nivel de adquisición de los diferentes contenidos teóricos que conforman este módulo. Para ello, se realizarán diferentes pruebas y controles, tanto orales como escritos, a lo largo del curso.

Por otro lado, teniendo en cuenta el carácter práctico de determinados contenidos de este módulo, se tendrá muy en cuenta, a la hora de evaluar al alumno, la capacidad de éste para resolver las diferentes elaboraciones, así como su habilidad para recabar información, analizarla y aplicarla correctamente.

Por último, también se tendrán muy en cuenta la puntualidad y asistencia a clase, así como la motivación y la participación en las diferentes actividades que se planteen. La falta reiterada de puntualidad o la falta de asistencia a clase (máximo el 20% de las horas del módulo) supondrán la pérdida de la evaluación continua del interesado.

### **Criterios de evaluación.**

Son los correspondientes al Resultado de Aprendizaje número 1, 2, 3, 4 y 5 que aparecen en el Real Decreto 482/2020, de 7 de abril.

Resultado de aprendizaje número 1:

- Se han caracterizado las masas madre de cultivo.
- Se han valorado los beneficios de utilización de masas madre de cultivo versus masas madre industriales.
- Se han identificado equipos, materiales, materias primas y otros productos auxiliares.
- Se han caracterizado los parámetros de control de masas madre de cultivo.
- Se ha interpretado la documentación asociada a la elaboración de masas madre de cultivo como el diagrama de proceso, la ficha técnica de elaboración, escandallo o precio de coste entre otros.
- Se ha reflejado en la documentación la presencia o no de posibles alérgenos e intolerancias alimentarias.
- Se han determinado los métodos de conservación de masas madre de cultivo analizando las alternativas.

#### Resultado de aprendizaje número 2:

- Se han identificado las características de la masa madre de cultivo y del pan, según tipo de harina, proporción de agua y harina, temperatura de elaboración y de la masa.
- Se ha seleccionado la formulación de las masas madre de cultivo (MMC).
- Se han encontrado diferencias al variar las proporciones de harina o harinas y agua en la elaboración de masa madre de cultivo (MMC).
- Se han realizado los refrescos de la masa madre de cultivo en cada fase según ficha técnica.
- Se han aplicado los parámetros de control (pH, temperatura, humedad, tiempo de maduración, oxigenación, equilibrio entre las bacterias lácticas, ácido acético y levaduras entre otros) de las masas madre de cultivo (MMC).
- Se ha tenido en cuenta la conservación de las masas madre de cultivo para su activación en el momento de utilización.
- Se ha elegido el tipo de pan adecuado para cada tipo de masa madre de cultivo.
- Se han detectado defectos y propuesto medidas correctoras y soluciones en la masa madre de cultivo y en el pan seleccionado.

#### Resultado de aprendizaje número 3:

- Se han caracterizado los prefermentos biga, cucharón o pie de masa, poolish y esponja.
- Se han valorado los beneficios de utilización de prefermentos.
- Se han identificado equipos, materiales, materias primas y otros productos auxiliares.
- Se han caracterizado los parámetros de control de prefermentos.
- Se ha interpretado la documentación asociada a la elaboración de prefermentos como el diagrama de proceso, la ficha técnica de elaboración, escandallo o precio de coste entre otros.
- Se ha reflejado en la documentación la presencia o no de posibles alérgenos e intolerancias alimentarias.
- Se han determinado los métodos de conservación de prefermentos analizando las alternativas.

#### Resultado de aprendizaje número 4:

- Se han identificado las características de los prefermentos biga, cucharón o pie de masa, poolish y esponja y productos de panadería y bollería artesanales, según tipo de harina, hidratación, proporción de agua y harina, y temperatura de la masa, entre otros.
- Se ha seleccionado la formulación de los prefermentos biga, cucharón o pie de masa, poolish y esponja, según ficha técnica de elaboración.
- Se han encontrado diferencias al variar las proporciones de las materias primas en la elaboración de los prefermentos biga, cucharón o pie de masa, poolish y esponja.
- Se han aplicado los parámetros de control de pH, temperatura, humedad, tiempo de maduración, oxigenación, equilibrio entre las bacterias lácticas, ácido acético y levaduras, entre otros.
- Se han seleccionado los productos de panadería y bollería artesanales adecuados para su elaboración con prefermentos biga, cucharón o pie de masa, poolish y esponja.
- Se han encontrado diferencias en los productos elaborados con distintos prefermentos.
- Se han detectado defectos, propuesto medidas correctoras y soluciones en los prefermentos y en los productos seleccionados.

Resultado de aprendizaje número 5:

- Se han identificado masas madre de cultivo y/o prefermentos con denominación propia, tradicionales o de autor.
- Se han seguido las fases que indica el autor para la obtención de masas madre de cultivo y prefermentos.
- Se han caracterizado los sistemas de regeneración de masas madre de cultivo y/o prefermentos.
- Se han seleccionado y elaborado los productos según indica el autor.
- Se han seleccionado y elaborado los productos con denominación propia o tradicionales.
- Se han detectado defectos y propuesto medidas correctoras y soluciones en los prefermentos y en los productos seleccionados.

### **Instrumentos de evaluación.**

Esta evaluación continua se realizará fundamentalmente sobre los siguientes aspectos básicos:

1. Observación del trabajo realizado en clase: actitud, dedicación y esfuerzo del alumno, así como su comportamiento en la labor de equipo. Para ello será necesario la regularidad de la asistencia a clase; así como la realización de un “dossier” personal de cada una de las elaboraciones planteadas en el aula y que deberá reunir unas mínimas condiciones de orden, claridad en la presentación, así como las observaciones realizadas sobre la elaboración.
2. El empleo de pruebas específicas sobre contenidos o conocimientos, que podrán ser de varios tipos:
  - Pruebas de patrón objetivo de calificación (tipo test de respuestas alternativas de verdadero, falso, etc.).
  - Pruebas de desarrollo, orales o escritas con: preguntas más o menos amplias de contenido conceptual.

Todo ello supone la posibilidad de evaluar el nivel de comprensión, las habilidades y destrezas adquiridas; y detectar en su caso las dificultades en el proceso de aprendizaje.

### **Perdida de Evaluación Continua.**

Si el total de las faltas de asistencia (justificadas o no) es mayor de un 20%, (13 horas) el alumno deberá acogerse a los criterios de calificación de pérdida de evaluación continua, debiendo realizar las siguientes pruebas:

- Realización una prueba escrita teórica del temario completa del curso.
- Realización de una o varias pruebas prácticas sobre el temario completo del curso.



## 7. CRITERIOS DE CALIFICACION

**Los criterios de calificación que se establecen para este módulo en primera o segunda convocatoria son los siguientes**

La nota final se calculará de acuerdo a los siguientes criterios de calificación:

- Trabajo diario 70%.
  - Practicas diarias. 60% de la nota.
  - Trabajos, dossier. 20% de la nota.
  - Todos los alumnos partirán con el 20% restante, que se irá descontando, si se da alguna de las situaciones siguientes:
    - No aplicación de la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.
    - Conservación de los equipos de trabajos, maquinaria, mobiliario...
    - Limpieza en el uniforme y limpieza personal.
    - Interés por el módulo.
    - Compañerismo, disciplina, esfuerzo.
    - Asistencia, puntualidad. Cada falta de asistencia restará 0,25
- Realización de una prueba escrita teórica: 30%.

En las pruebas teóricas y los trabajos será imprescindible obtener como mínimo una calificación de un 5 y así poder obtener una nota media, en caso contrario la calificación final será como máximo de 4.

\*Tendrán derecho a la repetición del examen el alumnado que tenga justificación acreditada (justificante emitido oficialmente con la fecha y hora coincidente al examen), por hospitalización o entierro de un familiar y por consulta médica.

A las pruebas tanto teóricas como prácticas se deberá llegar puntual, no teniendo derecho al examen si se llega más de 15 minutos tarde.

\*Al finalizar el curso, después de la sesión de evaluación el tutor informará por escrito a los alumnos sobre su aprovechamiento académico, así como de las calificaciones obtenidos en los distintos módulos formativos mediante el boletín de notas.

Las calificaciones se expresarán en los siguientes términos:

- Sobresaliente (SB.) : 9 o 10
- Notable (NT.) : 7 u 8
- Bien (BI) : 6
- Suficiente (SU) : 5
- Insuficiente (IN) : 1, 2,3 o 4.

### **Criterios de calificación para alumnos con pérdida de evaluación continua.**

La nota final se calculará de acuerdo a los siguientes criterios de calificación:

- Realización de prueba escrita teórica del temario completa del curso: 50%.
- Realización de una o varias prueba práctica sobre el temario completo del curso: 50%.



Estas pruebas se realizarán la última semana del módulo.

Para calcular la nota final será imprescindible obtener como mínimo una calificación de un 5 en cada una de las partes. En el caso de que alguna parte este suspensa, la calificación final será como máximo de 4.

\*Tendrán derecho a la repetición del examen el alumnado que tenga justificación acreditada (justificante emitido oficialmente con la fecha y hora coincidente al examen), por hospitalización o entierro de un familiar y por consulta médica.

A las pruebas tanto teóricas como prácticas se deberá llegar puntual, no teniendo derecho a examen si se llega más de 15 minutos tarde.

### **Procedimiento y plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones finales del curso escolar.**

Serán los siguientes:

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

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

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

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

d) En el caso de que, tras el proceso de revisión en el centro, persista el desacuerdo con la calificación, el interesado, o sus padres o tutores, podrán solicitar por escrito al director del centro docente, en el plazo de tres días hábiles a partir de la comunicación del centro, un proceso de revisión por parte de la Dirección Provincial de Educación.

En este caso, el director del centro docente, en el plazo de dos días hábiles, remitirá el expediente de la reclamación a la Dirección Provincial de Educación. Dicho expediente incorporará a la

reclamación presentada el informe del departamento, la resolución del director, el escrito del alumno solicitando la revisión en la Dirección Provincial de Educación, los instrumentos y pruebas de evaluación, así como una copia de la programación.

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

f) La resolución del director provincial de Educación será susceptible de recurso de alzada ante el Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León de la provincia correspondiente.

## 8. TEMPORALIZACIÓN

Duración del módulo: 65 horas.

UT1. Masas Madre: 35 horas.

UT2. Prefermentos: 30 horas.

## 9. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los materiales a utilizar son:

- Obrador de panadería y bollería: local y maquinaria existente.
- Taller de cocina: Local y maquinaria existente.
- Utensilios de panadería, bollería y cocina.
- Aula polivalente con ordenador y proyector.
- Materia prima necesaria para la ejecución de las actividades propuestas.
- Uniforme de panadería propiedad de cada alumno.

Recursos didácticos:

- Libro de texto. Rodríguez Rodríguez, D. et al. (2018). Elaboraciones de Panadería- Bollería. Palencia: Cetece.
- Apuntes y recetas.

## 10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Se podrán realizar actividades de tipo profesional como, por ejemplo:

- Presencia o participación en aquellas actividades que afecten al sector y que se consideren relevantes.
- Concursos internos y externos relacionados con la profesión.
- Asistencia a charlas monográficos teórico-prácticos a cargo de especialistas de diferentes temas.
- Visita a obradores de la capital.
- Visita a fábricas o instalaciones relacionadas con el sector.
- Visita a Centros de Trabajo relacionados con la profesión.

- Asistencia a ferias. Se proponen Feria del Pan, Feria de la Fabiola de Palencia.
- Presencia del alumnado y profesorado en aquellas actividades que afecten al sector y que se consideren relevantes.
- Exposiciones magistrales sobre temas monográficos del sector.

## 11. PLAN DE FOMENTO DE LA LECTURA

Se realizará a lo largo del curso, lectura en clase en grupo y de manera individual en casa, documentación propia del módulo:

Libro de texto, apuntes, recetas, artículos de prensa, revistas especializadas, documentos relacionados...

De manera coordinada con el resto de módulos se propondrá la lectura voluntaria de los libros: “La Pequeña Panadería de la Isla” o “Pan de limón con semillas de amapola”.

## 12. BIBLIOGRAFÍA/WEBGRAFÍA

- Rodríguez Rodríguez, D. et al. (2018). Elaboraciones de Panadería- Bollería. Palencia: Cetece.
- Teffri Chambelland, T. (2021). Tratado de Panadería de Masa Madre. Bread Editions. France.
- Barriga, X. (2003). Panadería artesana: tecnología y producción. Barcelona: Montagud.

Y, entre otras, las siguientes direcciones de **internet**:

- [www.youtube.com](http://www.youtube.com)

## 13. PROCEDIMIENTOS PARA VALORAR EL AJUSTE ENTRE EL DISEÑO DE LA PROGRAMACIÓN Y LOS RESULTADOS OBTENIDOS.

Además de evaluar los aprendizajes de los alumnos, se evaluarán los procesos de enseñanza y la propia práctica docente en relación con la consecución de los objetivos educativos del currículo.

Al finalizar el se llevará a cabo la evaluación del proceso de enseñanza cumplimentando el cuestionario adjunto.

Valora entre 1 y 4 (1=Mínimo 4=Máximo) los siguientes indicadores:

INDICADORES	1	2	3	4
Cumplimiento de la programación didáctica				
Informo a los alumnos de los criterios de evaluación y calificación				
Informo a los alumnos de los conocimientos mínimos				

Programo las actividades según los contenidos				
Fomento la colaboración entre los alumnos por medio del trabajo en grupo				
Facilito estrategias de aprendizaje				
Utilizo medios informáticos y audiovisuales				
Aplico los criterios de calificación establecidos en la programación				
Sigo el plan programado para el fomento de la lectura				
Corrijo y explico los trabajos y otras actividades				
Me coordino con los demás profesores del departamento				
Informo del rendimiento escolar de mis alumnos				

# CURSO DE ESPECIALIZACIÓN



Módulo

## **PANES ARTESANOS DE CEREALES TRADICIONALES, ESPECIALES Y PSEUDOCEREALES**

**CÓDIGO: 5018**

Profesor: **Jonatan Garrote Aguado**  
Familia Profesional: **Hostelería y Turismo**  
Centro: **IES ASTURICA AUGUSTA**  
Curso académico: **2024/2025**

## **ÍNDICE**

### **1.- INTRODUCCIÓN**

#### **1.1. OBJETIVOS GENERALES**

#### **1.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES**

### **2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

### **3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

### **4. METODOLOGÍA**

### **5. CRITERIOS SOBRE ADAPTACIONES CURRICULARES**

### **6. EVALUACIÓN**

### **7. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

### **8. TEMPORALIZACIÓN**

### **9. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS**

### **10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

### **11. PLAN DE FOMENTO DE LA LECTURA**

### **12. BIBLIOGRAFIA/ WEBGRAFÍA**

### **13. PROCEDIMIENTO PARA VALORAR EL AJUSTE ENTRE EL DISEÑO DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS**

## 1. INTRODUCCIÓN

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de caracterizar masas madre de cultivo y prefermentos para la obtención de productos de panadería y bollería artesanales, mediante técnicas y procedimientos tradicionales y actuando bajo las normas de seguridad alimentaria.

Normativa que se aplicará a esta programación:

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.

RESOLUCIÓN de 10 de junio de 2021, de la Dirección General de Formación Profesional, Régimen Especial y Equidad Educativa, por la que se desarrollan, con carácter experimental, cursos de especialización de formación profesional en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León para el curso escolar 2021/2022.

RESOLUCIÓN de 19 de mayo de 2023, de la Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial, por la que se desarrollan, con carácter experimental, cursos de especialización de formación profesional en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León para el curso escolar 2023/2024.

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.

ORDEN EDU/580/2012, de 13 de julio, por la que se modifica 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.

Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

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

### 1.1. OBJETIVOS GENERALES

La formación de este módulo se relaciona con los siguientes objetivos:

- Seleccionar e interpretar la documentación técnica asociada a los procedimientos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- Identificar materias primas y productos auxiliares, verificando el origen, características, caducidad y calidad para su comprobación en la recepción.



- Organizar y clasificar materias primas, productos auxiliares, productos semiterminados y terminados, para su almacenamiento y conservación.
- Seleccionar materias primas y otros productos, describiendo sus características, beneficios y propiedades nutricionales entre otros para su aprovisionamiento y distribución.
- Identificar necesidades de equipos, máquinas, herramientas e instalaciones, justificando sus requerimientos para su preparación y mantenimiento.
- Interpretar y aplicar instrucciones de utilización de equipos y sistemas de producción de frío o calor, para su programación y regulación en la elaboración de productos de panificación artesanal.
- Identificar métodos de conservación de productos semiterminados y terminados de panificación, para su aplicación con técnicas de frío positivo y frío negativo.
- Seleccionar productos de panadería y bollería artesanales asociándolos con su preparación, para la obtención de masas madre de cultivo y prefermentos.
- Identificar y seleccionar técnicas de preelaboración y elaboración de materias primas y productos auxiliares, aplicándolas para obtención de masas de panadería y bollería artesanales.
- Identificar y seleccionar masas de panadería y bollería artesanales, describiendo técnicas apropiadas, controlando fases de elaboración para obtención de productos de panadería y bollería artesanales.
- Seleccionar elaboraciones complementarias y productos finales, justificando el diseño, iniciativa, creatividad e innovación para decorarlos.
- Reconocer las propiedades y características organolépticas de los productos de panadería y bollería artesanales, interpretando su evaluación sensorial, para su análisis y cata.
- Caracterizar necesidades de etiquetado de materia prima, productos semielaborados y elaborados, evitando contaminaciones cruzadas y deterioro, para garantizar la normativa y consumo.
- Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.
- Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, a fin de adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
- Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
- Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
- Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
- Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».

- Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.

## 1.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES

La formación de este módulo se relaciona con las siguientes competencias:

- Complimentar y actualizar la documentación técnica de los procesos productivos, asociándola a cada fase de elaboración y comercialización de los productos.
- Comprobar la calidad y la caducidad de materias primas y otros productos auxiliares, garantizando la trazabilidad de los productos y géneros ofrecidos por los proveedores.
- Almacenar y conservar materias primas, productos auxiliares, semiterminados y terminados, controlando parámetros de tiempo, temperatura, nivel de existencias y producción.
- Distribuir las materias primas y productos auxiliares necesarios a los departamentos, garantizando el nivel de producción de cada producto.
- Preparar y mantener instalaciones, equipos, máquinas y herramientas, garantizando la limpieza, funcionamiento, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- Programar equipos y sistemas de producción de frío y de calor, regulándolos para la conservación, elaboración y cocción de los productos semiterminados y terminados.
- Aplicar técnicas de frío positivo y negativo en la conservación de materias primas, garantizando la cadena de frío de los productos.
- Obtener masas madre de cultivo y prefermentos de cereales, aplicando técnicas apropiadas según el procedimiento y tipo de masa, utilizándolas en la elaboración productos de panadería y bollería artesanales.
- Obtener masas de panadería y bollería artesanales, a partir de masas madre de cultivo y prefermentos de cereales y pseudocereales, aplicando técnicas apropiadas según el procedimiento y tipo de masa, utilizándolas en la elaboración de productos dulces y salados, con o sin relleno de panadería y bollería artesanales.
- Obtener productos de panadería y bollería artesanales, aplicando técnicas y procedimientos de cocción, acabado y presentación.
- Decorar y componer productos finales para venta, exposición y concursos, fomentando el consumo de la demanda actual y futura.
- Analizar y catar productos semiterminados y terminados de panadería y bollería artesanales, relacionándolos con los parámetros de análisis y control previamente establecidos.
- Maridar y recomendar a los clientes productos de panadería y bollería artesanales, asociándolos con productos y elaboraciones culinarias que les pudieran acompañar y complementar.
- Garantizar la normativa de etiquetado de las elaboraciones, evitando alergias, intolerancias e intoxicaciones alimentarias en el consumo y degustación de los productos.
- Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.

- Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.
- Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
- Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
- Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
- Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

## **2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. Caracteriza masas madre de cultivo especificando las fases de elaboración y conservación según normativa.
2. Obtiene masas madre de cultivo aplicando técnicas de mezclado y amasado, de acuerdo con su formulación.
3. Caracteriza prefermentos biga, pie de masa, poolish y esponja, especificando fases, métodos de elaboración y conservación.
4. Obtiene prefermentos biga, pie de masa, poolish y esponja, aplicando técnicas de mezclado y amasado, de acuerdo con su formulación.
5. Regenera y obtiene masas madre de cultivo y prefermentos con denominación propia, de autor, tradicionales y específicas, preparándolas para su utilización en productos de panadería y bollería artesanales.

## **3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

**UT1. PUESTA A PUNTO DE EQUIPOS, INSTALACIONES Y MATERIA PRIMA.**

**UT2. OBTENCIÓN DE MASAS Y ELABORACIÓN DE PANES DE CEREALES TRADICIONALES.**

**UT3. OBTENCIÓN DE MASAS Y ELABORACIÓN DE PANES DE CEREALES ESPECIALES.**

**UT4. OBTENCIÓN DE MASAS Y ELABORACIÓN DE PANES DE PSEUDOCEREALES.**

**UT5. COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA.**

### **ESTRUCTURA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

**UT1. PUESTA A PUNTO DE EQUIPOS, INSTALACIONES Y MATERIA PRIMA.**

(Tiempo estimado: 10 horas)

### **CONCEPTOS**

- Normativa legal de las condiciones higiénico- sanitarias.

- Norma de calidad del pan.
- Norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales.
- Herramientas, material, equipos y utillaje para la realización de las elaboraciones.
- Las materias primas.

## **PROCEDIMIENTOS**

- Identificación de las zonas o áreas donde se realizan las actividades
- Interpretación de la necesidad de seguridad e higiene personal.
- Interpretación de la norma de calidad del pan.
- Interpretación de la norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales.
- Identificación de los útiles, equipos y herramientas
- Preparación del puesto de trabajo
- Selección y manipulación de la materia prima

## **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Reconocimiento de la ubicación en el local del material, equipos y herramientas.
- Realización de la puesta a punto de útiles, herramientas y equipos del lugar de trabajo.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Análisis de la norma de calidad del pan y de las harinas.
- Comprobación y selección de las materias primas.

## **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Realización de la puesta a punto del lugar de trabajo, útiles, herramientas y equipos
- Selección de las materias primas que se van a utilizar y aplicar
- Reconocimiento de la maquinaria y su uso correcto.
- Perfecto mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones
- Valoración del trabajo diario.
- Realización de una prueba escrita.
- Realización de una prueba práctica.

## **UT2. OBTENCIÓN DE MASAS Y ELABORACIÓN DE PANES DE CEREALES TRADICIONALES.**

(Tiempo estimado: 30 horas)

## **CONCEPTOS**

- Tratamiento de la materia prima previo al amasado.
- Masas de panes de cereales tradicionales.
- Panes de cereales tradicionales.
- Procesos de elaboración de panes de cereales tradicionales.
- Conservación y etiquetado del producto acabado.

## **PROCEDIMIENTOS**

- Preparación de las instalaciones y las materias primas.
- Correcto entendimiento y aplicación de la documentación técnica de elaboración de las diferentes masas y panes de cereales tradicionales.
- Aplicación del proceso de elaboración del pan.

## **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Realización de operaciones previas a la preparación de las masas.
- Realización de masas de panes de cereales tradicionales.
- Realización de panes de cereales tradicionales.
- Realización de dossier con las diferentes fórmulas y su comportamiento.

## **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Observación visual de la aplicación de la normativa de seguridad e higiene
- Realización de la puesta a punto del lugar de trabajo, útiles, herramientas, equipos y materia prima.
- Realización según documentación de las diferentes masas y panes de cereales tradicionales.
- Respeto y uso adecuado de las materias primas.
- Valoración de la iniciativa personal y creatividad
- Valoración del trabajo diario.
- Presentación del dossier.
- Realización de una prueba escrita.
- Realización de una prueba práctica.

### **UT3. OBTENCIÓN DE MASAS Y ELABORACIÓN DE PANES DE CEREALES ESPECIALES.**

(Tiempo estimado: 25 horas)

## **CONCEPTOS**

- Tratamiento de la materia prima previo al amasado.
- Masas de panes de cereales especiales.
- Panes de cereales especiales.
- Procesos de elaboración de panes de cereales especiales.
- Conservación y etiquetado del producto acabado.

## **PROCEDIMIENTOS**

- Preparación de las instalaciones y las materias primas.
- Correcto entendimiento y aplicación de la documentación técnica de elaboración de las diferentes masas y panes de cereales tradicionales.
- Aplicación del proceso de elaboración del pan.

### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Realización de operaciones previas a la preparación de las masas.
- Realización de masas de panes de cereales especiales.
- Realización de panes de cereales especiales.
- Realización de dossier con las diferentes fórmulas y su comportamiento.

### **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Observación visual de la aplicación de la normativa de seguridad e higiene
- Realización de la puesta a punto del lugar de trabajo, útiles, herramientas, equipos y materia prima.
- Realización según documentación de las diferentes masas y panes de cereales especiales.
- Respeto y uso adecuado de las materias primas.
- Valoración de la iniciativa personal y creatividad.
- Valoración del trabajo diario.
- Presentación del dossier.
- Realización de una prueba escrita.
- Realización de una prueba práctica.

### **UT4. OBTENCIÓN DE MASAS Y ELABORACIÓN DE PANES DE PSEUDOCEREALES.**

(Tiempo estimado: 15 horas)

### **CONCEPTOS**

- Tratamiento de la materia prima previo al amasado.
- Masas de panes de pseudocereales y mezcla de cereales.
- Panes de pseudocereales y mezcla de cereales.
- Procesos de elaboración de panes de pseudocereales y mezcla de cereales.
- Conservación y etiquetado del producto acabado.

### **PROCEDIMIENTOS**

- Preparación de las instalaciones y las materias primas.
- Correcto entendimiento y aplicación de la documentación técnica de elaboración de las diferentes masas y panes de pseudocereales y mezcla de cereales.
- Aplicación del proceso de elaboración del pan.

### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Realización de operaciones previas a la preparación de las masas.
- Realización de masas de panes de pseudocereales y mezcla de cereales.
- Realización de panes de pseudocereales y mezcla de cereales.
- Realización de dossier con las diferentes fórmulas y su comportamiento.

## **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Observación visual de la aplicación de la normativa de seguridad e higiene
- Realización de la puesta a punto del lugar de trabajo, útiles, herramientas, equipos y materia prima.
- Realización según documentación de las diferentes masas y panes de pseudocereales y mezcla de cereales.
- Respeto y uso adecuado de las materias primas.
- Valoración de la iniciativa personal y creatividad.
- Valoración del trabajo diario.
- Presentación del dossier.
- Realización de una prueba escrita.
- Realización de una prueba práctica.

## **UT5. COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA.**

(Tiempo estimado: 10 horas)

### **CONCEPTOS**

- Proceso creativo en el diseño de panes.
- Panes de decoración.

### **PROCEDIMIENTOS**

- Análisis de las fases del proceso creativo.
- Aplicación de las técnicas de panes de decoración.

### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Realización de un método creativo para el diseño de panes.
- Realización de panes destinados a la decoración.

## **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Observación visual de la aplicación de la normativa de seguridad e higiene
- Realización de la puesta a punto del lugar de trabajo, útiles, herramientas, equipos y materia prima.
- Realización según documentación de los diferentes productos de panadería para venta o exposición.
- Respeto y uso adecuado de las materias primas.
- Valoración de la iniciativa personal y creatividad.
- Valoración del trabajo diario.
- Presentación de método creativo para el diseño de piezas de panadería.
- Realización de una prueba escrita.
- Realización de una prueba práctica.

#### 4. METODOLOGÍA

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de caracterizar masas madre de cultivo y prefermentos para la obtención de productos de panadería y bollería artesanales, mediante técnicas y procedimientos tradicionales y actuando bajo las normas de seguridad alimentaria.

La elaboración de masas madre de cultivo y prefermentos incluye aspectos de:

- Preparación y regulación de equipos y materiales.
- Selección de materias primas y productos auxiliares.
- Regeneración de productos si fuera necesario.
- Elaboración de masas madre de cultivo y prefermentos para su utilización en la elaboración de productos de panadería y bollería artesanales.
- Conservación y activación cuando proceda de masas madre y prefermentos.

Para alcanzar dicha formación se aplicará una metodología eminentemente práctica, que permita favorecer la capacidad del alumno para aprender por sí mismo (autoaprendizaje).

Teniendo en cuenta este aspecto, a continuación se van a exponer una serie de orientaciones metodológicas encaminadas a conseguir que el alumno adquiera los contenidos básicos:

- Se presentará el módulo al comienzo del curso para que los alumnos puedan hacerse una idea general.
- Presentación de cada unidad de trabajo, índice de contenidos.
- Evaluación inicial de conocimientos previos, lluvia de ideas.
- Repaso de contenidos del día anterior.
- Desarrollo de los contenidos, exposiciones, demostraciones, trabajos...
- Preguntas a los alumnos y respuestas a sus preguntas.
- Alusiones prácticas de los contenidos, actualidad, funcionalidad...
- Anticipación de temas y contenidos de la próxima sesión.
- Planteamiento de tareas y actividades.
- Señalización de contenidos mínimos.
- Repaso global de la unidad, esquemas conceptuales.
- Orientaciones para el estudio y la práctica de los contenidos.
- Los temas deben exponerse en un lenguaje sencillo a la vez que técnico para que el alumno, futuro profesional, vaya conociendo la terminología y el argot que se utiliza en este campo.
- Lo explicado en el aula polivalente se realizará en el obrador.
- Inculcar la idea de trabajo en equipo, organizando los trabajos o actividades por partidas de 4 o 5 alumnos, que es lo que se van a encontrar después en el mundo laboral.
- El profesor supervisará todo el proceso y ayudará a los alumnos, bien en forma individual o colectiva, cuando éstos no avancen.
- Las deficiencias o errores de comprensión se corregirán tan pronto se detecten, facilitando nuevas explicaciones al alumnado a la vez que proponiéndole actividades complementarias y de refuerzo.



## 5. CRITERIOS SOBRE ADAPTACIONES CURRICULARES

Como se indica en el Artículo 23, punto 4 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional:

Se prestará especial atención al establecimiento de medidas de flexibilización y alternativas organizativas y metodológicas para facilitar la igualdad de oportunidades en el acceso a los currículos de las personas con necesidad específica de apoyo educativo, permanente o transitoria y suficientemente acreditada.

### METODOLÓGICAS:

- Adecuación de los métodos, instrumentos y periodos de la evaluación.
- Integración de los contenidos de distintos módulos formativos.
- Realización de actividades basadas en el aprendizaje en situaciones de trabajo.
- Fraccionamiento del contenido curricular.
- Adecuación de los contenidos procedimentales y de las técnicas de trabajo.

### ORGANIZATIVAS:

- Se agrupará a los alumnos en grupos heterogéneo buscando el apoyo entre compañeros.
- Situar al alumno cerca del profesor para facilitar el contacto ocular y la supervisión.
- Situar al alumno junto a compañeros con los que interaccione mejor.

## 6. EVALUACIÓN

Según la RESOLUCIÓN de 19 de mayo de 2023, de la Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial, por la que se desarrollan, con carácter experimental, cursos de especialización de formación profesional en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León para el curso escolar 2023/2024.

En su apartado decimoprimer indica:

“El proceso de evaluación del alumnado matriculado en un curso de especialización se regirá por la normativa vigente para ciclos formativos de grado medio y superior, incluyendo los aspectos documentales y el procedimiento de reclamación de calificación, si bien todos los módulos serán objeto de evaluación en dos convocatorias en el momento que determine la programación del módulo, nunca antes de la finalización del mismo.

Celebrando la primera convocatoria el día 17 de junio de 2023 y la segunda el 24 de junio de 2023.

La **evaluación** deberá presentarse en tres frentes:

1- **Inicial**, para saber el grado de conocimiento que tiene el alumno sobre la materia a tratar antes de empezar y así adaptar el nivel lo más posible para que ninguno quede descolgado por ser excesivo o por aburrirse al conocerlo previamente.

2- **Formativa**, con la que iremos viendo como el alumno progresa y los conocimientos que afianza, o los problemas que existen.

**3-Sumativa**, en la cual se van valorando y teniendo en cuenta los diversos elementos de juicio que se estimen (cuadernos, trabajos individuales y en grupo, preguntas directas, preguntas en general, ...).

Por una parte, se debe evaluar de forma continua y sistemática el nivel de adquisición de los diferentes contenidos teóricos que conforman este módulo. Para ello, se realizarán diferentes pruebas y controles, tanto orales como escritos, a lo largo del curso.

Por otro lado, teniendo en cuenta el carácter práctico de determinados contenidos de este módulo, se tendrá muy en cuenta, a la hora de evaluar al alumno, la capacidad de éste para resolver las diferentes elaboraciones, así como su habilidad para recabar información, analizarla y aplicarla correctamente.

El módulo será objeto de evaluación en dos convocatorias, nunca antes de la finalización del mismo.

Por último, también se tendrán muy en cuenta la puntualidad y asistencia a clase, así como la motivación y la participación en las diferentes actividades que se planteen. La falta reiterada de puntualidad o la falta de asistencia a clase (máximo el 20% de las horas del módulo) supondrán la pérdida de la evaluación continua del interesado.

### **Criterios de evaluación.**

Son los correspondientes al Resultado de Aprendizaje número 1, 2, 3, 4 y 5 que aparecen en el Real Decreto 482/2020, de 7 de abril.

Resultado de aprendizaje número 1:

- Se han caracterizado las masas madre de cultivo.
- Se han valorado los beneficios de utilización de masas madre de cultivo versus masas madre industriales.
- Se han identificado equipos, materiales, materias primas y otros productos auxiliares.
- Se han caracterizado los parámetros de control de masas madre de cultivo.
- Se ha interpretado la documentación asociada a la elaboración de masas madre de cultivo como el diagrama de proceso, la ficha técnica de elaboración, escandallo o precio de coste entre otros.
- Se ha reflejado en la documentación la presencia o no de posibles alérgenos e intolerancias alimentarias.
- Se han determinado los métodos de conservación de masas madre de cultivo analizando las alternativas.

Resultado de aprendizaje número 2:

- Se han identificado las características de la masa madre de cultivo y del pan, según tipo de harina, proporción de agua y harina, temperatura de elaboración y de la masa.
- Se ha seleccionado la formulación de las masas madre de cultivo (MMC).
- Se han encontrado diferencias al variar las proporciones de harina o harinas y agua en la elaboración de masa madre de cultivo (MMC).

- Se han realizado los refrescos de la masa madre de cultivo en cada fase según ficha técnica.
- Se han aplicado los parámetros de control (pH, temperatura, humedad, tiempo de maduración, oxigenación, equilibrio entre las bacterias lácticas, ácido acético y levaduras entre otros) de las masas madre de cultivo (MMC).
- Se ha tenido en cuenta la conservación de las masas madre de cultivo para su activación en el momento de utilización.
- Se ha elegido el tipo de pan adecuado para cada tipo de masa madre de cultivo.
- Se han detectado defectos y propuesto medidas correctoras y soluciones en la masa madre de cultivo y en el pan seleccionado.

#### Resultado de aprendizaje número 3:

- Se han caracterizado los prefermentos biga, cucharón o pie de masa, poolish y esponja.
- Se han valorado los beneficios de utilización de prefermentos.
- Se han identificado equipos, materiales, materias primas y otros productos auxiliares.
- Se han caracterizado los parámetros de control de prefermentos.
- Se ha interpretado la documentación asociada a la elaboración de prefermentos como el diagrama de proceso, la ficha técnica de elaboración, escandallo o precio de coste entre otros.
- Se ha reflejado en la documentación la presencia o no de posibles alérgenos e intolerancias alimentarias.
- Se han determinado los métodos de conservación de prefermentos analizando las alternativas.

#### Resultado de aprendizaje número 4:

- Se han identificado las características de los prefermentos biga, cucharón o pie de masa, poolish y esponja y productos de panadería y bollería artesanales, según tipo de harina, hidratación, proporción de agua y harina, y temperatura de la masa, entre otros.
- Se ha seleccionado la formulación de los prefermentos biga, cucharón o pie de masa, poolish y esponja, según ficha técnica de elaboración.
- Se han encontrado diferencias al variar las proporciones de las materias primas en la elaboración de los prefermentos biga, cucharón o pie de masa, poolish y esponja.
- Se han aplicado los parámetros de control de pH, temperatura, humedad, tiempo de maduración, oxigenación, equilibrio entre las bacterias lácticas, ácido acético y levaduras, entre otros.
- Se han seleccionado los productos de panadería y bollería artesanales adecuados para su elaboración con prefermentos biga, cucharón o pie de masa, poolish y esponja.
- Se han encontrado diferencias en los productos elaborados con distintos prefermentos.
- Se han detectado defectos, propuesto medidas correctoras y soluciones en los prefermentos y en los productos seleccionados.

#### Resultado de aprendizaje número 5:

- Se han identificado masas madre de cultivo y/o prefermentos con denominación propia, tradicionales o de autor.
- Se han seguido las fases que indica el autor para la obtención de masas madre de cultivo y prefermentos.

- Se han caracterizado los sistemas de regeneración de masas madre de cultivo y/o prefermentos.
- Se han seleccionado y elaborado los productos según indica el autor.
- Se han seleccionado y elaborado los productos con denominación propia o tradicionales.
- Se han detectado defectos y propuesto medidas correctoras y soluciones en los prefermentos y en los productos seleccionados.

### **Instrumentos de evaluación.**

Esta evaluación continua se realizará fundamentalmente sobre los siguientes aspectos básicos:

1. Observación del trabajo realizado en clase: actitud, dedicación y esfuerzo del alumno, así como su comportamiento en la labor de equipo. Para ello será necesario la regularidad de la asistencia a clase; así como la realización de un “dossier” personal de cada una de las elaboraciones planteadas en el aula y que deberá reunir unas mínimas condiciones de orden, claridad en la presentación, así como las observaciones realizadas sobre la elaboración.
2. El empleo de pruebas específicas sobre contenidos o conocimientos, que podrán ser de varios tipos:
  - Pruebas de patrón objetivo de calificación (tipo test de respuestas alternativas de verdadero, falso, etc.).
  - Pruebas de desarrollo, orales o escritas con: preguntas más o menos amplias de contenido conceptual.

Todo ello supone la posibilidad de evaluar el nivel de comprensión, las habilidades y destrezas adquiridas; y detectar en su caso las dificultades en el proceso de aprendizaje.

### **Perdida de Evaluación Continua.**

Si el total de las faltas de asistencia (justificadas o no) es mayor de un 20%, (18 horas) el alumno deberá acogerse a los criterios de calificación de pérdida de evaluación continua, debiendo realizar las siguientes pruebas:

- Realización una prueba escrita teórica del temario completa del curso.
- Realización de una o varias prueba práctica sobre el temario completo del curso.

## **7. CRITERIOS DE CALIFICACION**

**Los criterios de calificación que se establecen para este módulo en primera o segunda convocatoria son los siguientes**

La nota final se calculará de acuerdo a los siguientes criterios de calificación:

- Trabajo diario 70%.
  - Practicas diarias. 60% de la nota.
  - Trabajos, dossier. 20% de la nota.
  - Todos los alumnos partirán con el 20% restante, que se irá descontando, si se da alguna de las situaciones siguientes:

- No aplicación de la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.
  - Conservación de los equipos de trabajos, maquinaria, mobiliario...
  - Limpieza en el uniforme y limpieza personal.
  - Interés por el módulo.
  - Compañerismo, disciplina, esfuerzo.
  - Asistencia, puntualidad. Cada falta de asistencia restará 0,25
- Realización de una prueba escrita teórica: 30%.

En las pruebas teóricas y los trabajos será imprescindible obtener como mínimo una calificación de un 5 y así poder obtener una nota media, en caso contrario la calificación final será como máximo de 4.

**\*Requisitos para superar el módulo si se ha superado el 20% de faltas de asistencia.**

Si el total de las faltas de asistencia (justificadas o no) es mayor de un 20%, (13 horas) el alumno deberá acogerse a los criterios de calificación de pérdida de evaluación continua.

\*Tendrán derecho a la repetición del examen el alumnado que tenga justificación acreditada (justificante emitido oficialmente con la fecha y hora coincidente al examen), por hospitalización o entierro de un familiar y por consulta médica.

A las pruebas tanto teóricas como prácticas se deberá llegar puntual, no teniendo derecho al examen si se llega más de 15 minutos tarde.

\*Al finalizar el curso, después de la sesión de evaluación el tutor informará por escrito a los alumnos sobre su aprovechamiento académico, así como de las calificaciones obtenidos en los distintos módulos formativos mediante el boletín de notas.

Las calificaciones se expresarán en los siguientes términos:

- Sobresaliente (SB.) : 9 o 10
- Notable (NT.) : 7 u 8
- Bien (BI) : 6
- Suficiente (SU) : 5
- Insuficiente (IN) : 1, 2,3 o 4.

**Criterios de calificación para alumnos con pérdida de evaluación continua**

La nota final se calculará de acuerdo a los siguientes criterios de calificación.

- Realización de prueba escrita teórica del temario completa del curso: 50%.
- Realización de una o varias prueba práctica sobre el temario completo del curso: 50%.

Estas pruebas se realizarán la última semana del módulo.

Para calcular la nota final será imprescindible obtener como mínimo una calificación de un 5 en cada una de las partes. En el caso de que alguna parte este suspensa, la calificación final será como máximo de 4.

\*Tendrán derecho a la repetición del examen el alumnado que tenga justificación acreditada (justificante emitido oficialmente con la fecha y hora coincidente al examen), por hospitalización o entierro de un familiar y por consulta médica.

A las pruebas tanto teóricas como prácticas se deberá llegar puntual, no teniendo derecho a examen si se llega más de 15 minutos tarde.

### **Procedimiento y plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones finales del curso escolar.**

Serán los siguientes:

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

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

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

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

d) En el caso de que, tras el proceso de revisión en el centro, persista el desacuerdo con la calificación, el interesado, o sus padres o tutores, podrán solicitar por escrito al director del centro docente, en el plazo de tres días hábiles a partir de la comunicación del centro, un proceso de revisión por parte de la Dirección Provincial de Educación.

En este caso, el director del centro docente, en el plazo de dos días hábiles, remitirá el expediente de la reclamación a la Dirección Provincial de Educación. Dicho expediente incorporará a la reclamación presentada el informe del departamento, la resolución del director, el escrito del alumno solicitando la revisión en la Dirección Provincial de Educación, los instrumentos y pruebas de evaluación, así como una copia de la programación.

e) En el plazo de quince días hábiles a partir de la recepción del expediente, vista la propuesta incluida en el informe que elabore el Área de Inspección Educativa, el director provincial de

Educación adoptará la resolución pertinente que será motivada en todo caso, y que se comunicará inmediatamente al director del centro para su aplicación y traslado al interesado. En el caso de que la reclamación sea estimada se adoptarán las mismas medidas a las que se refiere la letra c) de este apartado.

f) La resolución del director provincial de Educación será susceptible de recurso de alzada ante el Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León de la provincia correspondiente.

## 8. TEMPORALIZACIÓN

Duración del módulo: 90 horas.

UT1. PUESTA A PUNTO DE EQUIPOS, INSTALACIONES Y MATERIA PRIMA: 10 horas.

UT2. OBTENCIÓN DE MASAS Y ELABORACIÓN DE PANES DE CEREALES TRADICIONALES: 30 horas.

UT3. OBTENCIÓN DE MASAS Y ELABORACIÓN DE PANES DE CEREALES ESPECIALES: 25 horas

UT4. OBTENCIÓN DE MASAS Y ELABORACIÓN DE PANES DE PSEUDOCEREALES: 15 horas.

UT5. COMPOSICIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA: 10 horas.

## 9. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los materiales a utilizar son:

- Obrador de panadería y bollería: local y maquinaria existente.
- Taller de cocina: Local y maquinaria existente.
- Utensilios de panadería, bollería y cocina.
- Aula polivalente con ordenador y proyector.
- Materia prima necesaria para la ejecución de las actividades propuestas.
- Uniforme de panadería propiedad de cada alumno.

Recursos didácticos:

- Libro de texto. Rodríguez Rodríguez, D. et al. (2018). Elaboraciones de Panadería- Bollería. Palencia: Cetece.
- Apuntes y recetas.

## 10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Se podrán realizar actividades de tipo profesional como por ejemplo:

- Presencia o participación en aquellas actividades que afecten al sector y que se consideren relevantes.
- Concursos internos y externos relacionados con la profesión.
- Asistencia a charlas monográficos teórico-prácticos a cargo de especialistas de diferentes temas.
- Visita a obradores de la capital.
- Visita a fábricas o instalaciones relacionadas con el sector.
- Visita a Centros de Trabajo relacionados con la profesión.
- Asistencia a ferias. Se proponen Feria del Pan, Feria de la Fabiola de Palencia.

- Presencia del alumnado y profesorado en aquellas actividades que afecten al sector y que se consideren relevantes.
- Exposiciones magistrales sobre temas monográficos del sector.

## 11. PLAN DE FOMENTO DE LA LECTURA

Se realizará a lo largo del curso, lectura en clase en grupo y de manera individual en casa, documentación propia del módulo:

Libro de texto, apuntes, recetas, artículos de prensa, revistas especializadas, documentos relacionados...

De manera coordinada con el resto de módulos se propondrá la lectura voluntaria de los libros: “La Pequeña Panadería de la Isla” o “Pan de limón con semillas de amapola”.

## 12. BIBLIOGRAFÍA/WEBGRAFÍA

- Rodríguez Rodríguez, D. et al. (2018). Elaboraciones de Panadería- Bollería. Palencia: Cetece.
- Barriga, X. (2003). Panadería artesana: tecnología y producción. Barcelona: Montagud.

Y, entre otras, las siguientes direcciones de **internet**:

- [www.youtube.com](http://www.youtube.com)

## 13. PROCEDIMIENTOS PARA VALORAR EL AJUSTE ENTRE EL DISEÑO DE LA PROGRAMACIÓN Y LOS RESULTADOS OBTENIDOS.

Además de evaluar los aprendizajes de los alumnos, se evaluarán los procesos de enseñanza y la propia práctica docente en relación con la consecución de los objetivos educativos del currículo.

Al finalizar el se llevará a cabo la evaluación del proceso de enseñanza cumplimentando el cuestionario adjunto.

Valora entre 1 y 4 (1=Mínimo 4=Máximo) los siguientes indicadores:

INDICADORES	1	2	3	4
Cumplimiento de la programación didáctica				
Informo a los alumnos de los criterios de evaluación y calificación				
Informo a los alumnos de los conocimientos mínimos				
Programo las actividades según los contenidos				
Fomento la colaboración entre los alumnos por medio del trabajo en grupo				
Facilito estrategias de aprendizaje				



Utilizo medios informáticos y audiovisuales				
Aplico los criterios de calificación establecidos en la programación				
Sigo el plan programado para el fomento de la lectura				
Corrijo y explico los trabajos y otras actividades				
Me coordino con los demás profesores del departamento				
Informo del rendimiento escolar de mis alumnos				

# CURSO DE ESPECIALIZACIÓN



Módulo

## TECNOLOGÍA DEL FRÍO APLICADA A LA PANIFICACIÓN ARTESANAL

**CÓDIGO: 5017**

Profesor: **Jonatan Garrote Aguado**  
Familia Profesional: **Hostelería y Turismo**  
Centro: **IES ASTURICA AUGUSTA**  
Curso académico: **2024/2025**

## **ÍNDICE**

### **1.- INTRODUCCIÓN**

#### **1.1. OBJETIVOS GENERALES**

#### **1.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES**

### **2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

### **3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

### **4. METODOLOGÍA**

### **5. CRITERIOS SOBRE ADAPTACIONES CURRICULARES**

### **6. EVALUACIÓN**

### **7. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

### **8. TEMPORALIZACIÓN**

### **9. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS**

### **10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

### **11. PLAN DE FOMENTO DE LA LECTURA**

### **12. BIBLIOGRAFIA/ WEBGRAFÍA**

### **13. PROCEDIMIENTO PARA VALORAR EL AJUSTE ENTRE EL DISEÑO DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS**

## 1. INTRODUCCIÓN

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de conservación de productos perecederos y no perecederos, es decir, de materias primas y productos semiterminados o terminados de panadería y bollería artesanales, mediante técnicas de frío positivo y negativo, consiguiendo la calidad requerida, garantizando la cadena de frío necesaria evitando contaminaciones cruzadas y actuando bajo las normas de seguridad alimentaria, laboral y protección ambiental.

Normativa que se aplicará a esta programación:

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.

RESOLUCIÓN de 10 de junio de 2021, de la Dirección General de Formación Profesional, Régimen Especial y Equidad Educativa, por la que se desarrollan, con carácter experimental, cursos de especialización de formación profesional en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León para el curso escolar 2021/2022.

RESOLUCIÓN de 19 de mayo de 2023, de la Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial, por la que se desarrollan, con carácter experimental, cursos de especialización de formación profesional en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León para el curso escolar 2023/2024.

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.

ORDEN EDU/580/2012, de 13 de julio, por la que se modifica 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.

Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

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

### 1.1. OBJETIVOS GENERALES

La formación de este módulo se relaciona con los siguientes objetivos:

- Seleccionar e interpretar la documentación técnica asociada a los procedimientos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.

- Identificar materias primas y productos auxiliares, verificando el origen, características, caducidad y calidad para su comprobación en la recepción.
- Organizar y clasificar materias primas, productos auxiliares, productos semiterminados y terminados, para su almacenamiento y conservación.
- Seleccionar materias primas y otros productos, describiendo sus características, beneficios y propiedades nutricionales entre otros para su aprovisionamiento y distribución.
- Identificar necesidades de equipos, máquinas, herramientas e instalaciones, justificando sus requerimientos para su preparación y mantenimiento.
- Interpretar y aplicar instrucciones de utilización de equipos y sistemas de producción de frío o calor, para su programación y regulación en la elaboración de productos de panificación artesanal.
- Identificar métodos de conservación de productos semiterminados y terminados de panificación, para su aplicación con técnicas de frío positivo y frío negativo.
- Seleccionar productos de panadería y bollería artesanales asociándolos con su preparación, para la obtención de masas madre de cultivo y prefermentos.
- Identificar y seleccionar técnicas de preelaboración y elaboración de materias primas y productos auxiliares, aplicándolas para obtención de masas de panadería y bollería artesanales.
- Reconocer las propiedades y características organolépticas de los productos de panadería y bollería artesanales, interpretando su evaluación sensorial, para su análisis y cata.
- Caracterizar necesidades de etiquetado de materia prima, productos semielaborados y elaborados, evitando contaminaciones cruzadas y deterioro, para garantizar la normativa y consumo.
- Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.
- Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, a fin de adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
- Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
- Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
- Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
- Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
- Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.

## 1.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES

La formación de este módulo se relaciona con las siguientes competencias:

- Cumplimentar y actualizar la documentación técnica de los procesos productivos, asociándola a cada fase de elaboración y comercialización de los productos.
- Comprobar la calidad y la caducidad de materias primas y otros productos auxiliares, garantizando la trazabilidad de los productos y géneros ofrecidos por los proveedores.
- Almacenar y conservar materias primas, productos auxiliares, semiterminados y terminados, controlando parámetros de tiempo, temperatura, nivel de existencias y producción.
- Distribuir las materias primas y productos auxiliares necesarios a los departamentos, garantizando el nivel de producción de cada producto.
- Preparar y mantener instalaciones, equipos, máquinas y herramientas, garantizando la limpieza, funcionamiento, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- Programar equipos y sistemas de producción de frío y de calor, regulándolos para la conservación, elaboración y cocción de los productos semiterminados y terminados.
- Aplicar técnicas de frío positivo y negativo en la conservación de materias primas, garantizando la cadena de frío de los productos.
- Obtener masas madre de cultivo y prefermentos de cereales, aplicando técnicas apropiadas según el procedimiento y tipo de masa, utilizándolas en la elaboración productos de panadería y bollería artesanales.
- Obtener masas de panadería y bollería artesanales, a partir de masas madre de cultivo y prefermentos de cereales y pseudocereales, aplicando técnicas apropiadas según el procedimiento y tipo de masa, utilizándolas en la elaboración de productos dulces y salados, con o sin relleno de panadería y bollería artesanales.
- Analizar y catar productos semiterminados y terminados de panadería y bollería artesanales, relacionándolos con los parámetros de análisis y control previamente establecidos.
- Garantizar la normativa de etiquetado de las elaboraciones, evitando alergias, intolerancias e intoxicaciones alimentarias en el consumo y degustación de los productos.
- Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.
- Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.
- Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
- Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
- Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

- Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

## **2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. Programa cámaras de fermentación, controlando los parámetros característicos de elaboración de los productos de panadería y bollería artesanales.
2. Caracteriza procedimientos de conservación de productos de panadería y bollería artesanales, aplicando técnicas de frío positivo y negativo.
3. Elabora masas y productos semielaborados de panadería y bollería artesanales, aplicando técnicas de frío positivo.
4. Elabora masas y productos semielaborados de panadería y bollería artesanales, aplicando técnicas de frío negativo.
5. Elabora productos de panadería y bollería artesanales, aplicando técnicas de doble cocción o precocinado de las piezas.

## **3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

**UT1. CÁMARAS DE FERMENTACIÓN.**

**UT2. TÉCNICAS DE FRÍO POSITIVO Y NEGATIVO EN PANIFICACIÓN.**

**UT3. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS SEMIELABORADOS CON FRÍO POSITIVO.**

**UT4. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS SEMIELABORADOS CON FRÍO NEGATIVO.**

**UT5. TERMINADO DE LAS PIEZAS SEMIELBORADAS.**

### **ESTRUCTURA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

**UT1. CÁMARAS DE FERMENTACIÓN.**

(Tiempo estimado: 5 horas)

#### **CONCEPTOS**

- Descripción, funcionamiento y limpieza de las cámaras de fermentación.

#### **PROCEDIMIENTOS**

- Identificación de las cámaras de fermentación.
- Explicación funcionamiento y limpieza.

#### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Realización de puesta en marcha, programación y limpieza de las cámaras de fermentación.

### **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Reconocimiento de la maquinaria y su uso correcto.
- Perfecto mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
- Valoración del trabajo diario.
- Realización de una prueba escrita.
- Realización de una prueba práctica.

### **UT2. TÉCNICAS DE FRÍO POSITIVO Y NEGATIVO EN PANIFICACIÓN.**

(Tiempo estimado: 5 horas)

#### **CONCEPTOS**

- Tipos de frío aplicado a la panadería. Características y ventajas.

#### **PROCEDIMIENTOS**

- Identificación de las características del frío positivo.
- Identificación de las características del frío negativo.
- Identificación de las ventajas en la utilización de técnicas de frío.

### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Reconocimiento de las características del frío negativo y positivo.
- Reconocimiento de las ventajas de la utilización de las técnicas de frío.

### **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Realización de una prueba escrita.

### **UT3. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS SEMIELABORADOS CON FRÍO POSITIVO.**

(Tiempo estimado: 20 horas)

#### **CONCEPTOS**

- Fermentación retardada.
- Características de las materias primas en la fermentación de frío positivo.
- Procesos de elaboración en la fermentación de frío positivo.

#### **PROCEDIMIENTOS**

- Identificación de la fermentación retardada.
- Identificación de la materia prima y cálculo de cantidades.
- Explicación de los procesos de elaboración de la fermentación retardada.



### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Realización del proceso de fermentación retardada.
- Realización de dossier con las diferentes fórmulas y su comportamiento.

### **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Observación visual de la aplicación de la normativa de seguridad e higiene.
- Respeto y uso adecuado de las materias primas.
- Realización de los productos propuestos.
- Valoración de la iniciativa personal y creatividad.
- Valoración del trabajo diario.
- Presentación del dossier.
- Realización de una prueba escrita.

### **UT4. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS SEMIELABORADOS CON FRÍO NEGATIVO.**

(Tiempo estimado: 15 horas)

### **CONCEPTOS**

- Características de las materias primas.
- Procesos de elaboración.
- Aplicaciones más comunes.

### **PROCEDIMIENTOS**

- Identificación de la materia prima y cálculo de cantidades.
- Explicación de los procesos de elaboración.
- Identificación de las elaboraciones más comunes.

### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Realización del proceso de fabricación mediante técnicas de frío negativo.
- Realización de elaboraciones mediante la técnica de frío negativo.
- Realización de dossier con las diferentes fórmulas y su comportamiento.

### **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Observación visual de la aplicación de la normativa de seguridad e higiene.
- Respeto y uso adecuado de las materias primas.
- Realización de los productos propuestos.
- Valoración de la iniciativa personal y creatividad.
- Valoración del trabajo diario.
- Presentación del dossier.
- Realización de una prueba escrita.

## **UT5. TÉCNICA DE DOBLE COCCIÓN**

(Tiempo estimado: 10 horas)

### **CONCEPTOS**

- Características de las materias primas.
- Procesos de elaboración.
- Aplicaciones más comunes.

### **PROCEDIMIENTOS**

- Identificación de la materia prima y cálculo de cantidades.
- Explicación de los procesos de elaboración.
- Identificación de las elaboraciones más comunes.

### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

- Realización del proceso de fabricación mediante las técnicas de doble cocción.
- Realización de elaboraciones mediante las técnicas de doble cocción.
- Realización de dossier con las diferentes fórmulas y su comportamiento.

### **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

- Observación visual de la aplicación de la normativa de seguridad e higiene.
- Respeto y uso adecuado de las materias primas.
- Realización de los productos propuestos.
- Valoración de la iniciativa personal y creatividad.
- Valoración del trabajo diario.
- Presentación del dossier.
- Realización de una prueba escrita.

## **4. METODOLOGÍA**

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de caracterizar masas madre de cultivo y prefermentos para la obtención de productos de panadería y bollería artesanales, mediante técnicas y procedimientos tradicionales y actuando bajo las normas de seguridad alimentaria.

La elaboración de masas madre de cultivo y prefermentos incluye aspectos de:

- Preparación y regulación de equipos y materiales.
- Selección de materias primas y productos auxiliares.
- Regeneración de productos si fuera necesario.
- Elaboración de masas madre de cultivo y prefermentos para su utilización en la elaboración de productos de panadería y bollería artesanales.
- Conservación y activación cuando proceda de masas madre y prefermentos.

Para alcanzar dicha formación se aplicará una metodología eminentemente práctica, que permita favorecer la capacidad del alumno para aprender por sí mismo (autoaprendizaje).

Teniendo en cuenta este aspecto, a continuación se van a exponer una serie de orientaciones metodológicas encaminadas a conseguir que el alumno adquiera los contenidos básicos:

- Se presentará el módulo al comienzo del curso para que los alumnos puedan hacerse una idea general.
- Presentación de cada unidad de trabajo, índice de contenidos.
- Evaluación inicial de conocimientos previos, lluvia de ideas.
- Repaso de contenidos del día anterior.
- Desarrollo de los contenidos, exposiciones, demostraciones, trabajos...
- Preguntas a los alumnos y respuestas a sus preguntas.
- Alusiones prácticas de los contenidos, actualidad, funcionalidad...
- Anticipación de temas y contenidos de la próxima sesión.
- Planteamiento de tareas y actividades.
- Señalización de contenidos mínimos.
- Repaso global de la unidad, esquemas conceptuales.
- Orientaciones para el estudio y la práctica de los contenidos.
- Los temas deben exponerse en un lenguaje sencillo a la vez que técnico para que el alumno, futuro profesional, vaya conociendo la terminología y el argot que se utiliza en este campo.
- Lo explicado en el aula polivalente se realizará en el obrador.
- Inculcar la idea de trabajo en equipo, organizando los trabajos o actividades por partidas de 4 o 5 alumnos, que es lo que se van a encontrar después en el mundo laboral.
- El profesor supervisará todo el proceso y ayudará a los alumnos, bien en forma individual o colectiva, cuando éstos no avancen.
- Las deficiencias o errores de comprensión se corregirán tan pronto se detecten, facilitando nuevas explicaciones al alumnado a la vez que proponiéndole actividades complementarias y de refuerzo.

## 5. CRITERIOS SOBRE ADAPTACIONES CURRICULARES

Como se indica en el Artículo 23, punto 4 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional:

Se prestará especial atención al establecimiento de medidas de flexibilización y alternativas organizativas y metodológicas para facilitar la igualdad de oportunidades en el acceso a los currículos de las personas con necesidad específica de apoyo educativo, permanente o transitoria y suficientemente acreditada.

### METODOLÓGICAS:

- Adecuación de los métodos, instrumentos y periodos de la evaluación.
- Integración de los contenidos de distintos módulos formativos.
- Realización de actividades basadas en el aprendizaje en situaciones de trabajo.
- Fraccionamiento del contenido curricular.
- Adecuación de los contenidos procedimentales y de las técnicas de trabajo.

#### ORGANIZATIVAS:

- Se agrupará a los alumnos en grupos heterogéneo buscando el apoyo entre compañeros.
- Situar al alumno cerca del profesor para facilitar el contacto ocular y la supervisión.
- Situar al alumno junto a compañeros con los que interaccione mejor.

## 6. EVALUACIÓN

Según la RESOLUCIÓN de 19 de mayo de 2023, de la Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial, por la que se desarrollan, con carácter experimental, cursos de especialización de formación profesional en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León para el curso escolar 2023/2024.

En su apartado decimoprimer indica:

“El proceso de evaluación del alumnado matriculado en un curso de especialización se regirá por la normativa vigente para ciclos formativos de grado medio y superior, incluyendo los aspectos documentales y el procedimiento de reclamación de calificación, si bien todos los módulos serán objeto de evaluación en dos convocatorias en el momento que determine la programación del módulo, nunca antes de la finalización del mismo.

Celebrando la primera convocatoria el día 17 de junio de 2023 y la segunda el 24 de junio de 2023.

La **evaluación** deberá presentarse en tres frentes:

1- **Inicial**, para saber el grado de conocimiento que tiene el alumno sobre la materia a tratar antes de empezar y así adaptar el nivel lo más posible para que ninguno quede descolgado por ser excesivo o por aburrirse al conocerlo previamente.

2- **Formativa**, con la que iremos viendo como el alumno progresa y los conocimientos que afianza, o los problemas que existen.

3- **Sumativa**, en la cual se van valorando y teniendo en cuenta los diversos elementos de juicio que se estimen (cuadernos, trabajos individuales y en grupo, preguntas directas, preguntas en general, ...).

Por una parte, se debe evaluar de forma continua y sistemática el nivel de adquisición de los diferentes contenidos teóricos que conforman este módulo. Para ello, se realizarán diferentes pruebas y controles, tanto orales como escritos, a lo largo del curso.

Por otro lado, teniendo en cuenta el carácter práctico de determinados contenidos de este módulo, se tendrá muy en cuenta, a la hora de evaluar al alumno, la capacidad de éste para resolver las diferentes elaboraciones, así como su habilidad para recabar información, analizarla y aplicarla correctamente.

El módulo será objeto de evaluación en dos convocatorias, nunca antes de la finalización del mismo.

Por último, también se tendrán muy en cuenta la puntualidad y asistencia a clase, así como la motivación y la participación en las diferentes actividades que se planteen. La falta reiterada de puntualidad o la falta de asistencia a clase (máximo el 20% de las horas del módulo) supondrán la pérdida de la evaluación continua del interesado.

### **Criterios de evaluación.**

Son los correspondientes al Resultado de Aprendizaje número 1, 2, 3, 4 y 5 que aparecen en el Real Decreto 482/2020, de 7 de abril.

#### **Resultado de aprendizaje número 1:**

- Se han caracterizado las masas madre de cultivo.
- Se han valorado los beneficios de utilización de masas madre de cultivo versus masas madre industriales.
- Se han identificado equipos, materiales, materias primas y otros productos auxiliares.
- Se han caracterizado los parámetros de control de masas madre de cultivo.
- Se ha interpretado la documentación asociada a la elaboración de masas madre de cultivo como el diagrama de proceso, la ficha técnica de elaboración, escandallo o precio de coste entre otros.
- Se ha reflejado en la documentación la presencia o no de posibles alérgenos e intolerancias alimentarias.
- Se han determinado los métodos de conservación de masas madre de cultivo analizando las alternativas.

#### **Resultado de aprendizaje número 2:**

- Se han identificado las características de la masa madre de cultivo y del pan, según tipo de harina, proporción de agua y harina, temperatura de elaboración y de la masa.
- Se ha seleccionado la formulación de las masas madre de cultivo (MMC).
- Se han encontrado diferencias al variar las proporciones de harina o harinas y agua en la elaboración de masa madre de cultivo (MMC).
- Se han realizado los refrescos de la masa madre de cultivo en cada fase según ficha técnica.
- Se han aplicado los parámetros de control (pH, temperatura, humedad, tiempo de maduración, oxigenación, equilibrio entre las bacterias lácticas, ácido acético y levaduras entre otros) de las masas madre de cultivo (MMC).
- Se ha tenido en cuenta la conservación de las masas madre de cultivo para su activación en el momento de utilización.
- Se ha elegido el tipo de pan adecuado para cada tipo de masa madre de cultivo.
- Se han detectado defectos y propuesto medidas correctoras y soluciones en la masa madre de cultivo y en el pan seleccionado.

#### **Resultado de aprendizaje número 3:**

- Se han caracterizado los prefermentos biga, cucharón o pie de masa, poolish y esponja.
- Se han valorado los beneficios de utilización de prefermentos.
- Se han identificado equipos, materiales, materias primas y otros productos auxiliares.
- Se han caracterizado los parámetros de control de prefermentos.

- Se ha interpretado la documentación asociada a la elaboración de prefermentos como el diagrama de proceso, la ficha técnica de elaboración, escandallo o precio de coste entre otros.
- Se ha reflejado en la documentación la presencia o no de posibles alérgenos e intolerancias alimentarias.
- Se han determinado los métodos de conservación de prefermentos analizando las alternativas.

#### Resultado de aprendizaje número 4:

- Se han identificado las características de los prefermentos biga, cucharón o pie de masa, poolish y esponja y productos de panadería y bollería artesanales, según tipo de harina, hidratación, proporción de agua y harina, y temperatura de la masa, entre otros.
- Se ha seleccionado la formulación de los prefermentos biga, cucharón o pie de masa, poolish y esponja, según ficha técnica de elaboración.
- Se han encontrado diferencias al variar las proporciones de las materias primas en la elaboración de los prefermentos biga, cucharón o pie de masa, poolish y esponja.
- Se han aplicado los parámetros de control de pH, temperatura, humedad, tiempo de maduración, oxigenación, equilibrio entre las bacterias lácticas, ácido acético y levaduras, entre otros.
- Se han seleccionado los productos de panadería y bollería artesanales adecuados para su elaboración con prefermentos biga, cucharón o pie de masa, poolish y esponja.
- Se han encontrado diferencias en los productos elaborados con distintos prefermentos.
- Se han detectado defectos, propuesto medidas correctoras y soluciones en los prefermentos y en los productos seleccionados.

#### Resultado de aprendizaje número 5:

- Se han identificado masas madre de cultivo y/o prefermentos con denominación propia, tradicionales o de autor.
- Se han seguido las fases que indica el autor para la obtención de masas madre de cultivo y prefermentos.
- Se han caracterizado los sistemas de regeneración de masas madre de cultivo y/o prefermentos.
- Se han seleccionado y elaborado los productos según indica el autor.
- Se han seleccionado y elaborado los productos con denominación propia o tradicionales.
- Se han detectado defectos y propuesto medidas correctoras y soluciones en los prefermentos y en los productos seleccionados.

#### **Instrumentos de evaluación.**

Esta evaluación continua se realizará fundamentalmente sobre los siguientes aspectos básicos:

1. Observación del trabajo realizado en clase: actitud, dedicación y esfuerzo del alumno, así como su comportamiento en la labor de equipo. Para ello será necesario la regularidad de la asistencia a clase; así como la realización de un “dossier” personal de cada una de las

elaboraciones planteadas en el aula y que deberá reunir unas mínimas condiciones de orden, claridad en la presentación, así como las observaciones realizadas sobre la elaboración.

2. El empleo de pruebas específicas sobre contenidos o conocimientos, que podrán ser de varios tipos:
  - Pruebas de patrón objetivo de calificación (tipo test de respuestas alternativas de verdadero, falso, etc.).
  - Pruebas de desarrollo, orales o escritas con: preguntas más o menos amplias de contenido conceptual.

Todo ello supone la posibilidad de evaluar el nivel de comprensión, las habilidades y destrezas adquiridas; y detectar en su caso las dificultades en el proceso de aprendizaje.

### **Perdida de Evaluación Continua.**

Si el total de las faltas de asistencia (justificadas o no) es mayor de un 20%, (13 horas) el alumno deberá acogerse a los criterios de calificación de pérdida de evaluación continua, debiendo realizar las siguientes pruebas:

- Realización una prueba escrita teórica del temario completa del curso.
- Realización de una o varias prueba práctica sobre el temario completo del curso.

## **7. CRITERIOS DE CALIFICACION**

**Los criterios de calificación que se establecen para este módulo en primera o segunda convocatoria son los siguientes**

La nota final se calculará de acuerdo a los siguientes criterios de calificación:

- Trabajo diario 70%.
  - Practicas diarias. 60% de la nota.
  - Trabajos, dossier. 20% de la nota.
  - Todos los alumnos partirán con el 20% restante, que se irá descontando, si se da alguna de las situaciones siguientes:
    - No aplicación de la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.
    - Conservación de los equipos de trabajos, maquinaria, mobiliario...
    - Limpieza en el uniforme y limpieza personal.
    - Interés por el módulo.
    - Compañerismo, disciplina, esfuerzo.
    - Asistencia, puntualidad. Cada falta de asistencia restará 0,25
- Realización de una prueba escrita teórica: 30%.

En las pruebas teóricas y los trabajos será imprescindible obtener como mínimo una calificación de un 5 y así poder obtener una nota media, en caso contrario la calificación final será como máximo de 4.

**\*Requisitos para superar el módulo si se ha superado el 20% de faltas de asistencia.**

Si el total de las faltas de asistencia (justificadas o no) es mayor de un 20%, (11 horas) el alumno deberá acogerse a los criterios de calificación de pérdida de evaluación continua.

\*Tendrán derecho a la repetición del examen el alumnado que tenga justificación acreditada (justificante emitido oficialmente con la fecha y hora coincidente al examen), por hospitalización o entierro de un familiar y por consulta médica.

A las pruebas tanto teóricas como prácticas se deberá llegar puntual, no teniendo derecho al examen si se llega más de 15 minutos tarde.

\*Al finalizar el curso, después de la sesión de evaluación el tutor informará por escrito a los alumnos sobre su aprovechamiento académico, así como de las calificaciones obtenidos en los distintos módulos formativos mediante el boletín de notas.

Las calificaciones se expresarán en los siguientes términos:

- Sobresaliente (SB.) : 9 o 10
- Notable (NT.) : 7 u 8
- Bien (BI) : 6
- Suficiente (SU) : 5
- Insuficiente (IN) : 1, 2,3 o 4.

**Criterios de calificación para alumnos con pérdida de evaluación continua**

La nota final se calculará de acuerdo a los siguientes criterios de calificación.

- Realización de prueba escrita teórica del temario completa del curso: 50%.
- Realización de una o varias prueba práctica sobre el temario completo del curso: 50%.

Estas pruebas se realizarán durante la última semana del módulo.

Para calcular la nota final será imprescindible obtener como mínimo una calificación de un 5 en cada una de las partes. En el caso de que alguna parte este suspensa, la calificación final será como máximo de 4.

\*Tendrán derecho a la repetición del examen el alumnado que tenga justificación acreditada (justificante emitido oficialmente con la fecha y hora coincidente al examen), por hospitalización o entierro de un familiar y por consulta médica.

A las pruebas tanto teóricas como prácticas se deberá llegar puntual, no teniendo derecho a examen si se llega más de 15 minutos tarde.

**Procedimiento y plazos para la presentación y tramitación de las reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones finales del curso escolar.**

Serán los siguientes:

- a) Los alumnos o sus padres o tutores podrán solicitar, de profesores y tutores, cuantas aclaraciones consideren precisas acerca de las valoraciones que se realicen sobre el proceso de



aprendizaje de los alumnos, así como sobre las calificaciones o decisiones que se adopten como resultado de dicho proceso.

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

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

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

d) En el caso de que, tras el proceso de revisión en el centro, persista el desacuerdo con la calificación, el interesado, o sus padres o tutores, podrán solicitar por escrito al director del centro docente, en el plazo de tres días hábiles a partir de la comunicación del centro, un proceso de revisión por parte de la Dirección Provincial de Educación.

En este caso, el director del centro docente, en el plazo de dos días hábiles, remitirá el expediente de la reclamación a la Dirección Provincial de Educación. Dicho expediente incorporará a la reclamación presentada el informe del departamento, la resolución del director, el escrito del alumno solicitando la revisión en la Dirección Provincial de Educación, los instrumentos y pruebas de evaluación, así como una copia de la programación.

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

f) La resolución del director provincial de Educación será susceptible de recurso de alzada ante el Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León de la provincia correspondiente.

## 8. TEMPORALIZACIÓN

Duración del módulo: 55 horas.

UT1. CÁMARAS DE FERMENTACIÓN: 5 horas.

UT2. TÉCNICAS DE FRÍO POSITIVO Y NEGATIVO EN PANIFICACIÓN: 5 horas.

UT3. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS SEMIELABORADOS CON FRÍO

POSITIVO: 20 horas. UT4. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

SEMIELABORADOS CON FRÍO NEGATIVO: 15 horas. UT5. TERMINADO DE

LAS PIEZAS SEMIELBORADAS: 10 horas.

## 9. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los materiales a utilizar son:

- Obrador de panadería y bollería: local y maquinaria existente.
- Taller de cocina: Local y maquinaria existente.
- Utensilios de panadería, bollería y cocina.
- Aula polivalente con ordenador y proyector.
- Materia prima necesaria para la ejecución de las actividades propuestas.
- Uniforme de panadería propiedad de cada alumno.

Recursos didácticos:

- Libro de texto. Rodríguez Rodríguez, D. et al. (2018). Elaboraciones de Panadería- Bollería. Palencia: Cetece.
- Apuntes y recetas.

## 10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Se podrán realizar actividades de tipo profesional como por ejemplo:

- Presencia o participación en aquellas actividades que afecten al sector y que se consideren relevantes.
- Concursos internos y externos relacionados con la profesión.
- Asistencia a charlas monográficas teórico-prácticas a cargo de especialistas de diferentes temas.
- Visita a obradores de la capital.
- Visita a fábricas o instalaciones relacionadas con el sector.
- Visita a Centros de Trabajo relacionados con la profesión.
- Asistencia a ferias. Se proponen Feria del Pan, Feria de la Fabiola de Palencia.
- Presencia del alumnado y profesorado en aquellas actividades que afecten al sector y que se consideren relevantes.
- Exposiciones magistrales sobre temas monográficos del sector.

## 11. PLAN DE FOMENTO DE LA LECTURA

Se realizará a lo largo del curso, lectura en clase en grupo y de manera

individual en casa, documentación propia del módulo:

Libro de texto, apuntes, recetas, artículos de prensa, revistas especializadas, documentos relacionados...

De manera coordinada con el resto de módulos se propondrá la lectura voluntaria de los libros: “La Pequeña Panadería de la Isla” o “Pan de limón con semillas de amapola”.

## 12. BIBLIOGRAFÍA/WEBGRAFÍA

- Rodríguez Rodríguez, D. et al. (2018). Elaboraciones de Panadería- Bollería. Palencia: Cetece.
- Barriga, X. (2003). Panadería artesana: tecnología y producción. Barcelona: Montagud.

Y, entre otras, las siguientes direcciones de **internet**:

- [www.youtube.com](https://www.youtube.com)

## 13. PROCEDIMIENTOS PARA VALORAR EL AJUSTE ENTRE EL DISEÑO DE LA PROGRAMACIÓN Y LOS RESULTADOS OBTENIDOS.

Además de evaluar los aprendizajes de los alumnos, se evaluarán los procesos de enseñanza y la propia práctica docente en relación con la consecución de los objetivos educativos del currículo.

Al finalizar el se llevará a cabo la evaluación del proceso de enseñanza cumplimentando el cuestionario adjunto.

Valora entre 1 y 4 (1=Mínimo 4=Máximo) los siguientes indicadores:

INDICADORES	1	2	3	4
Cumplimiento de la programación didáctica				
Informo a los alumnos de los criterios de evaluación y calificación				
Informo a los alumnos de los conocimientos mínimos				
Programo las actividades según los contenidos				
Fomento la colaboración entre los alumnos por medio del trabajo en grupo				
Facilito estrategias de aprendizaje				
Utilizo medios informáticos y audiovisuales				
Aplico los criterios de calificación establecidos en la programación				

Sigo el plan programado para el fomento de la lectura				
Corrijo y explico los trabajos y otras actividades				
Me coordino con los demás profesores del departamento				
Informo del rendimiento escolar de mis alumnos				

En Astorga, a 01 de octubre de 2024

Fdo.: Jonatan Garrote Aguado