



IES Biello Aragón

I.E.S. BIELLO ARAGÓN

Formación Profesional Básica en Cocina y Restauración.

---

Curso 2018/2019

*Jefe de Departamento:* **JESÚS AGUSTÍN MIRÓN**

El presente documento acoge las programaciones didácticas pertenecientes al primer y segundo cursos en Formación Profesional Básica de Cocina y Restauración, incluyendo en ellas los apartados de objetivos, competencias, temporalización y criterios de evaluación de los diferentes módulos que conforman los presentes estudios.

## 1. INTRODUCCIÓN

Esta programación va dirigida a un grupo de ocho alumnos que van a cursar la Formación Profesional Básica en Cocina y Restauración durante el curso 2018/2019 en el Instituto de Educación Secundaria Biello Aragón situado en la población de Sabiñánigo (Huesca). Los alumnos que forman dicho grupo comprenden edades entre los quince y diecisiete años, como denominador común a nivel educativo dichos alumnos provienen de nivel de segundo de la ESO, salvo uno de ellos que proviene de la Formación Profesional Básica de Electricidad.

Las finalidades que perseguimos a través de estas enseñanzas van encaminadas, por un lado, a prepararles para que aprendan a desempeñar con competencia las actividades correspondientes al campo profesional de la hostelería, por otro lado, a facilitarles la adaptación a las modificaciones laborales y, por último, se pretende contribuir al desarrollo personal y a ser un ciudadano democrático, gracias a los valores transversales que se deducen del desempeño de la profesión; tales son, por ejemplo, la importancia de la colaboración, la amabilidad, el respeto, la limpieza, el orden, etc.

Al término del segundo curso de FPB, si el alumno supera la etapa, aprobando todos los módulos, materias y bloques, obtendrá una cualificación de nivel 1 del Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales (art. 7 Ley 5/2002, de 19 de junio). Además, le permitirá el acceso directo a los Ciclos Formativos de Grado Medio o, podrá obtener el título de Graduado en ESO por la superación de la evaluación final de ESO en relación con las materias del bloque de asignaturas troncales.

Debido a la importancia del sector de la hostelería en España y como consecuencia en la Comarca Alto Gállego, que es donde se encuentran ubicados dichos estudios, las Administraciones educativas habrán de tener en cuenta que:

- a) Las actividades relacionadas con las actividades realizadas en la cocina y el servicio están sometidas a cambios debido a los hábitos de vida de los consumidores.
- b) Las implicaciones dimanadas del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar.
- c) Las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o “neorestauración”, así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina “de autor”.
- d) La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse.
- e) Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina y se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.
- f) El manejo efectivo de lenguas extranjeras es un aspecto importante que se debe tener en cuenta en la formación de los profesionales dedicados al servicio al cliente.

Como último punto dentro de la introducción a la programación general del curso se van a pasar a determinar los diferentes módulos que nuestros alumnos van a estudiar durante el periodo de tiempo que duran dichos estudios, es decir, los dos cursos lectivos que deben de superar para recibir la calificación. Dichos módulos son los siguientes:

- **Curso primero:**
  - Técnicas elementales de preelaboración 190 horas.



- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación 130 horas.
- Ciencias aplicadas I 160 horas.
- Comunicación y sociedad I 160 horas.
- Técnicas elementales de servicio 160 horas.
- Preparación y montaje de materiales de colectividades y catering 110 horas.

- **Curso segundo:**

- Procesos básicos en la producción culinaria 190 horas.
- Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas 130 horas.
- .
- Ciencias aplicadas II 160 horas.
- Comunicación y sociedad II 190 horas.
- Atención al cliente 65 horas.
- Formación en centros de trabajo 240 horas.

Ambos curso se complementan con las tutorías respectivas en cada uno de ellos iniciándose el programa de acción tutorial.

## **1 .COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.**

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

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- o) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- p) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- q) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- r) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- s) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- t) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- u) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- v) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- w) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- x) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- y) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- z) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- aa) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

## 2. OBJETIVOS GENERALES DE LA FORMACIÓN BÁSICA

- 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.
- o) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- p) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio históricoartístico y las manifestaciones culturales y artísticas.

- q) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- r) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- s) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- t) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- u) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- v) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- w) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- x) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- y) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- z) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- aa) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

**PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN**

**PRIMER CURSO DE FORMACION PROFESIONAL BASICA DE COCINA Y RESTAURACIÓN**

**Grupo: 1º FPB Cocina y Restauración**

**Profesor: Lucía García Omella**

**IES BELLO ARAGON**

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

**CURSO: 1º F.P.B. - COCINA Y RESTAURACIÓN**

**PROFESOR: Lucía García Omella**

## **1. INTRODUCCIÓN**

**Este módulo, de 130 horas, del Programa de FPB de Cocina y Restauración está regido por los siguientes textos legales:**

- **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 y se fijan sus currículos básicos.**
- **Orden ECD/1030/2014, del 1 de junio, por la que se establecen las condiciones de implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo de catorce ciclos formativos de estas enseñanzas en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.**
- **ORDEN de 24 de julio de 2014, de la Consejera de Educación, Universidad, Cultura y Deporte, por la que se modifica la secuenciación y distribución horaria semanal de módulos profesionales de los ciclos formativos de Formación Profesional Básica de Cocina y Restauración, Mantenimiento de Vehículos y Arreglo y Reparación de Artículos Textiles y de Piel.**

**Esta programación trata de dar respuesta a algunas de las realizaciones comprendida dentro la UC0255\_1 y UC0546\_1, contribuyendo a su futura actividad laboral, así como a su desarrollo personal.**



## **2. COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO**

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

## **3. OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO**

Este módulo contiene la formación necesaria para el conocimiento, la valoración y la aplicación de las normas higiénico sanitarias y de protección medioambiental, las relacionadas con los espacios de producción, el equipamiento, las materias primas y los manipuladores de alimentos, así como la recepción de las materias primas, la caracterización de éstas y su conservación.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), b) y f); y, las competencias profesionales, personales y sociales a) y g) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

## **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.**





IES Biello Aragón

- 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 con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- O) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- P) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- Q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- R) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.



IES Biello Aragón

- 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.

## COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

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

- A) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- B) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- C) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- D) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- E) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.



IES Biello Aragón

- 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.



IES Biello Aragón

- U) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- V) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- W) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- X) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- Y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- Z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

#### 4. ORGANIZACIÓN, SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES DIDÁCTICAS

EV	UT	DENOMINACIÓN	CONTENIDOS BÁSICOS	SESIONES	SEMANAS
1	1	Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conceptos y niveles de limpieza.</li><li>• Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.</li><li>• Procesos y productos de limpieza</li></ul>	16	4
1	2	Buenas Prácticas higiénicas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Normativa general de higiene aplicable a la actividad.</li><li>• Limpieza y desinfección.</li></ul>	20	5



			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)</li> <li>• Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características.</li> <li>• Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.</li> </ul>		
1	3	Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa general de manipulación de alimentos.</li> <li>• Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas</li> </ul>	8	2

EV	UT	DENOMINACIÓN	CONTENIDOS BÁSICOS	SESIONES	SEMANAS
2	4	Reducción de consumos de:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.</li> <li>• Metodologías para la reducción del consumo de los recursos</li> </ul>	8	2
2	5	Recogida de los residuos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legislación ambiental.</li> <li>• Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.</li> <li>• Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</li> </ul>	20	5
2	6	Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistemas y métodos</li> <li>• Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.</li> <li>• Equipos asociados a cada método.</li> <li>• Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.</li> </ul>	20	5



3	7	Recepción de materias primas	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Materias primas</b></li><li>• <b>Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.</b></li><li>• <b>Categorías comerciales y etiquetados.</b></li><li>• <b>Medidas de prevención de riesgos laborales.</b></li><li>• <b>Legislación higiénico-sanitaria.</b></li></ul>	32	8
3	8	Economato y bodega	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Descripción y características.</b></li><li>• <b>Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo</b></li></ul>	12	3

Este módulo es eminentemente teórico.

## 5. PRINCIPIOS METODOLÓGICOS

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

- **La Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones, los procedimientos, legislación y peligros asociados a éstos.**
- **Las buenas prácticas higiénicas, la normativa general de higiene aplicable a la actividad y las alteraciones y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.**
- **Guías de Prácticas Correctas de Higiene y la aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos.**
- **Reducción de consumos de impacto ambiental, recogida de residuos, reutilización y reciclado.**
- **La recepción, almacenaje y conservación de materias primas en cocina.**

Los contenidos conceptuales se expondrán oralmente con apoyo de fotocopias y material escrito que proporcionará el profesor a los alumnos. Siempre que sea posible, las explicaciones teóricas irán acompañadas de ejemplos de hechos reales, comentarios y debates sobre temas concretos o surgidos al azar con el fin de subrayar determinados contenidos.

Se realizarán ejercicios prácticos de autocontrol y recepción de mercancías.



IES Biello Aragón

Resultará imprescindible la presentación de todos los documentos justificativos de gestión (ejercicios) para poder superar el módulo.

También se tendrán en consideración todas las actividades extraescolares que se realicen como método para ampliar los conocimientos de una forma práctica, como por ejemplo visita a hoteles con diferentes conceptos empresariales.

## 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL MODULO

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:



IES Biello Aragón

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
  - b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
  - c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
  - d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
  - e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
  - f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
  - g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- 3) *Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.*

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
  - b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
  - c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
  - d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
  - e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
  - f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
  - g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
  - h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
  - i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
- 4) *Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.*

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.





IES Biello Aragón

- b) **Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.**
  - c) **Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.**
  - d) **d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.**
  - e) **Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.**
  - f) **Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.**
- 5) ***Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.***

#### **Criterios de evaluación:**

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

#### **Criterios de evaluación:**

- a) **Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.**
- b) **Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.**
- c) **Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.**
- d) **Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.**



IES Biello Aragón

- e) **Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.**
  - f) **Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.**
- 7) *Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.***

#### **Criterios de evaluación:**

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

#### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Teniendo en cuenta que la evaluación del alumno ha de basarse en criterios actitudinales, conceptuales y procedimentales, los criterios variarán dependiendo del aspecto que se evalúe. En forma de porcentajes serán los siguientes:

- Conceptos: 50%
- Procedimientos: 50%

Para realizar la media de los dos criterios que conforman la calificación (conceptos y procedimientos) y superar la evaluación de forma positiva, el alumno deberá tener una calificación mínima de 5 puntos en cada uno de los apartados. Si un alumno no se presentase a la convocatoria de un examen, o un ejercicio de aplicación en la fecha prevista, dará inmediatamente resultado negativo de calificación en la evaluación correspondiente, teniendo obligación y/o derecho de presentarlo o examinarse en la siguiente evaluación. Si esto ocurriese en la 3ª evaluación, el procedimiento será el mismo, para presentarse en la evaluación extraordinaria de septiembre.

- **Para valorar los conceptos tendremos en cuenta los exámenes, las preguntas en clase y los trabajos tanto escritos como orales.**



IES Biello Aragón

- **Los procedimientos se calificarán teniendo en cuenta la participación activa y constante del alumno así como la progresión individual y el nivel de rendimiento alcanzado en el saber hacer diario y en los ejercicios desarrollados durante cada evaluación.**

Por cada 5% de faltas de asistencia realizadas se restará 1 punto a la nota final de curso.

Cuando un alumno alcance el 15% de faltas de asistencia (48 horas), de forma justificada o no (salvo si son justificadas con contrato laboral que acredite la imposibilidad de asistir a clase por incompatibilidad horaria) perderá el derecho a evaluación continua, aunque no perderá el derecho a asistir a clase, y será examinado en la convocatoria ordinaria de final de curso. Esto implicará que deberá hacer una prueba escrita a final de curso (conceptos: 60%) y entregar todos los trabajos indicados durante el desarrollo del curso (procedimientos: 40%) debiendo acudir a dichas pruebas con el material necesario, siendo obligatorio entregar los trabajos realizados durante el curso.

No obstante, la pérdida de derecho de evaluación continua será analizada de forma individual por el equipo docente al alcanzar dicho porcentaje.

## **7. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

### **PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN**

El procedimiento de evaluación valora en qué grado el alumno va alcanzando los resultados de aprendizaje marcados en la programación y proporciona suficiente información como para tomar decisiones relativas a la superación o no de la materia.

La evaluación será continua, dinámica y sistemática con el fin de comparar los objetivos programados con los resultados obtenidos por los alumnos.

Para evaluar el aprendizaje del alumno se le realizará, al menos, una prueba escrita en la que se valorarán los conocimientos teóricos.

Este módulo se divide en tres evaluaciones, coincidiendo la tercera con la final ordinaria del módulo. A principio de curso, además se realizará una evaluación inicial o predictiva que proporcionará información sobre el nivel de partida de los alumnos y su adaptación al módulo.

En el caso de no superar el módulo en la convocatoria ordinaria coincidente con la 3ª evaluación (junio), existirá otra evaluación extraordinaria, en el mes de septiembre.

### **INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Los instrumentos de evaluación se utilizarán para recoger la información que se requiere en función de las características del aprendizaje que se pretende evaluar y de las condiciones en que habrá de aplicarse. Se usan por lo tanto para conocer la marcha y resultado del proceso de aprendizaje.

Los instrumentos de evaluación serán variados e incluirán tanto la observación del trabajo que realizan los alumnos en las clases teóricas, las prácticas simuladas de casos reales que permitirán además de verificar,



corregir, si es necesario, el proceso de asimilación de los contenidos, conduciendo al logro de los objetivos propuestos.

Estos instrumentos se realizarán tanto de forma escrita, oral, o combinando ambas formas y serán tanto teóricos como prácticos.

La selección de un tipo u otro dependerá de los objetivos y contenidos que se pretenden verificar, así como de su interrelación con los demás componentes del proceso de aprendizaje del que forma parte. Para ello se realizará durante el curso:

- A principio de curso, se realizara a los alumnos un cuestionario sobre contenidos del módulo que servirá para evaluar los conocimientos previos sobre la materia.
- Pruebas teóricas y/o prácticas, escritas u orales, confeccionadas por el profesor, al menos una por evaluación.
- Ficha individual de seguimiento del alumno, tomando notas diarias basadas en la observación del desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje.
- Realización de diversos ejercicios prácticos/trabajos.
- La actitud diaria del alumno de acuerdo a los contenidos conceptuales expresados en cada unidad de trabajo, así como conforme a una correcta actitud del alumno para un buen desarrollo de las clases.
- De manera puntual se podrá solicitar un trabajo monográfico o pequeña investigación. Este tipo de tarea tiene como finalidad profundizar en algún conocimiento específico, favorecer la adquisición de determinados procedimientos y desarrollar actitudes relacionadas con el rigor, el gusto por el orden y la presentación correcta, tanto del resultado, como del proceso de elaboración del mismo, etc.

## 8. CONTENIDOS MÍNIMOS

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

## 9. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

- Fotocopias y apuntes diversos.
- Datos de internet.
- Revistas y videos relacionados con el módulo.
- Diapositivas y/o transparencias.
- Ordenador y cañón proyector.

## 10. MECANISMOS DE SEGUIMIENTO Y VALORACIÓN QUE PERMITAN POTENCIAR LOS RESULTADOS POSITIVOS Y SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS QUE PUDIERAN OBSERVARSE

- Una vez al mes se realizará el seguimiento de la programación que permitirá detectar si bien por exceso o por defecto, se imparte el nº de sesiones que se programaron y sus contenidos.
- Semanalmente en la reunión de departamento, si surgieran problemas se pueden ir tratando y resolviendo.
- Trimestralmente en las sesiones de evaluación se realizará una reflexión sobre la marcha de las clases y de los alumnos.
- Al finalizar el curso en la memoria final del módulo.

## 11. ACTIVIDADES DE ORIENTACIÓN-APOYO PARA RECUPERAR EL MÓDULO

En el caso de que el alumno no supere el módulo en la evaluación final ordinaria de junio, se facilitarán actividades de repaso para realizarlas en casa hasta septiembre.

En septiembre se realizará una prueba teórico-práctica con los contenidos del curso completo, siendo además necesario para superar el módulo presentar todos los ejercicios o trabajos que se han solicitado a lo largo del curso.



IES Biello Aragón

Si algún alumno promocionara a segundo curso con el módulo pendiente, realizaría una prueba teórica sobre todos los contenidos del módulo al finalizar la segunda evaluación.

En este caso, durante el curso se le darían de forma periódica orientaciones para que logre la superación del módulo.

## **12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

El Real Decreto 217/2014 establece en su artículo 13 que la Formación Profesional Básica se organiza de acuerdo con el principio de atención a la diversidad, orientado a responder a las necesidades educativas concretas del alumnado respondiendo al derecho a una educación inclusiva.

Así mismo en la disposición adicional cuarta se determina que las Administraciones Educativas podrán establecer y autorizar ofertas formativas de formación profesional adaptadas a efecto de dar continuidad al alumnado con necesidades educativas especiales.

Algunos aspectos a considerar respecto a las medidas de atención a la diversidad para el alumnado con necesidades educativas especiales bien estén escolarizados en Ciclos Formativos de Formación Profesional Básica de carácter ordinario o en Programas Específicos de Formación Profesional Básica:

- Las enseñanzas serán las mismas que para el resto del alumnado, no obstante, el alumnado con necesidades educativas especiales podrá disfrutar de adaptaciones curriculares no significativas (Adecuación de la presentación de los contenidos, Adaptación de la metodología, Adaptación de los procedimientos de evaluación, Adaptaciones de acceso al currículo) en los módulos profesionales asociados a unidades de competencia, así como podrá disfrutar de adaptaciones curriculares significativas en los módulos profesionales de aprendizaje permanente.
- En cuestión de permanencias, además de las establecidas para todo el alumnado, el alumnado n.e.e. podrá disfrutar de una permanencia extraordinaria en la formación profesional básica. De este modo, podrá permanecer 5 cursos en esta etapa, siempre que no se superen los 21 años de edad.
- En cuanto a la atención especializada, alumnado n.e.e. escolarizado en estas enseñanzas podrá disfrutar de las medidas de apoyo especializadas que se recojan en su dictamen de escolarización.
- Por último, podrán escolarizarse en la FP Básica (Ordinaria o Programas Específicos) alumnado mayor de 17 años, con necesidades educativas especiales, sin otra opción formativa viable y para el que la no escolarización pudiese situarlo en riesgo de exclusión social.

## **13. ESPACIOS Y MATERIALES DE LOS QUE SE DISPONE PARA EL DESARROLLO DE LA PROGRAMACIÓN**

- Aula para las clases teóricas.



IES Biello Aragón

- Instalaciones de cocina y pastelería del I.E.S. Biello Aragón
- Biblioteca del I.E.S. Biello Aragón y videos del centro.
- Apuntes de teoría que se darán durante el desarrollo del curso.

#### **14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

Con el fin de fomentar la relación con el entorno productivo y aproximarse mejor a contextos reales de trabajo, una actividad complementaria de especial importancia para la formación profesional específica es la visita técnica, que permite un acercamiento a la realidad profesional a la que está vinculada la competencia profesional del título.

A estos efectos, las visitas estarán conectadas con las actividades de enseñanza y aprendizaje desarrolladas en el centro educativo, pudiendo ser en ocasiones la antesala a una propuesta de trabajo concreto, o bien el refuerzo a un conjunto coherente de tareas realizadas en el aula.

En cualquiera de los casos, estas visitas deben tener objetivos concretos y programados, y se han de organizar de forma que no impliquen excesiva ruptura con el proceso general de enseñanza y aprendizaje del ciclo formativo en cuestión.

Por lo tanto como complemento a la programación sería muy interesante la realización a lo largo del curso de una serie de actividades que ayuden a comprender mejor el mundo profesional, así como aquellos lugares que puedan enriquecer culturalmente a los alumnos.

Hay que tener en cuenta que el alumno que tenga faltas de actitud no podrá asistir a las actividades extraescolares debiendo asistir a clase con normalidad, siendo atendido por el profesor de guardia si procediera.

Las posibles actividades extraescolares previstas para hacer durante este curso son:

- Taller de cocina de Navidad, con el cocinero Paco Oliva.
- Salida al pueblo de Aineto, donde visitaremos la fábrica de cerveza artesana Borda y el horno del pueblo.
- Colaboración en la elaboración del calendario anual de la Comarca Alto Gállego.
- Salidas a Mercado Local.
- Participación en el programa "Un día de Cine".
- Cata de mieles, y elaboración de tapas con miel, con el arnero Rodrigo Aliod.
- Cata de quesos artesanos de Valsalada "Queso d'Estrabilla".
- Salida a Huesca, visita a la CFIFP San Lorenzo.
- Charla sobre comida judía.



- Realización del Ágape de Navidad.

## 15. TEMAS TRANSVERSALES

- Educación moral y cívica a desarrollar en el tema de protocolo.
- Educación para la salud.
- Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos.
- Educación ambiental.
- Educación del consumidor.

## 16. PLAN DE CONTINGENCIA

Se ha previsto el presente plan de contingencia, entendiendo que las ausencias de profesorado hasta que se cubran del modo legalmente previsto, deben de afectar a los alumnos en la menor medida posible. Así se han previsto diversos supuestos:

- *Plan de contingencia previsto con carácter general:*

Si el profesor conoce previamente su ausencia, deberá preparar trabajo para los alumnos consistente en la realización de ejercicios, actividades, esquemas, resúmenes o supuestos prácticos.

Si la guardia a cubrir se realizara en un taller, jefatura de estudios facilitará un aula al profesor de guardia.

- *Plan de contingencia previsto en el supuesto de ausencia debido a la realización de cursos de formación en período lectivo:*

La solicitud para asistir a tales cursos se realizará si se cubre completamente el horario con profesores del Departamento.

Si el profesorado del Departamento asumiera cubrir las ausencias del profesor que asiste a tales cursos, las clases se impartirían por dicho profesorado, lo que implica que el profesor que cubre al titular continuaría con el desarrollo normal del módulo. En todo caso, para facilitar las actividades normalizadas, el profesor ausente deberá facilitar al sustituto las pautas adecuadas.

- *Plan de contingencia previsto en el supuesto de salidas de uno o más días con alumnos o de asistir a viajes de estudios:*

El profesor ausentado deberá preparar trabajo para los alumnos de su grupo consistente en la realización de ejercicios, actividades, esquemas, resúmenes o supuestos prácticos.

Si la guardia a cubrir se realizara en un taller, jefatura de estudios facilitará un aula al profesor de guardia.

- *Plan de contingencia en el supuesto de ausencia de los alumnos:*

Las ausencias prolongadas del alumno por motivos debidamente justificados, el profesor facilitará información sobre la materia impartida en dicho período, así como las actividades y ejercicios realizados en clase.





**FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO**

**CICLO FORMATIVO: CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACION**

**MÓDULO: PREPARACION Y MONTAJE DE COLECTIVIDADES Y CATERING**

**Horas del Módulo Profesional: 110 horas**

**Equivalencia en Créditos ECTS: 11**

**CURSO: 1º**

**CURSO ACADÉMICO: 2018-2019**

### **1.1. Normativa reguladora de las enseñanzas:**

**Estatal:**

1.2. *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.*

### 1.3. Relación con las Unidades de Competencia del CNCP:

Cualificaciones profesionales completas:

a) Operaciones básicas de cocina HOT091\_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO255\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UCO256\_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092\_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO257\_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UCO258\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.



Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Operaciones básicas de catering HOT325\_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

UC1090\_1 : Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173\_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

UC0546\_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

c) Actividades auxiliares de comercio COM412\_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):

UC1329\_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolizada al cliente

## **OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES**

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), d), e) y h); y, las competencias profesionales, personales y sociales a), b), h) y j) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

- Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:
  - La preparación de materiales, equipos y productos envasados necesarios en el montaje de los servicios de catering.
  - La recepción de mercancías procedentes de servicios de catering para su clasificación, control y posterior higienizado.
  - Las operaciones de lavado de materiales y equipos.
  - La ubicación y disposición idónea de los equipos y materiales en sus lugares de almacenamiento.



#### **1.4. Objetivos Generales:**

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- 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.



### **1.5. Competencias profesionales, personales y sociales:**

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

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- 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.



## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p><b>1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones .</b></p>	<p>a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.</p> <p>b) Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.</p> <p>c) Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.</p> <p>d) Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.</p> <p>e) Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.</p> <p>f) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.</p> <p>g) Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.</p> <p>h) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.</p> <p>i) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.</p> <p>j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.</p>
<p><b>2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizan do los procedimientos de control, clasificación y distribución</b></p>	<p>a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.</p> <p>b) Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.</p> <p>c) Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.</p> <p>d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.</p>



<p><b>en las zonas de descarga</b></p>	<p>e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.</p> <p>f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.</p> <p>g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.</p> <p>h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad</p>
<p><b>3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.</b></p>	<p>a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.</p> <p>b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.</p> <p>c) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.</p> <p>d) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.</p> <p>e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.</p> <p>f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.</p> <p>g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.</p> <p>h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.</p> <p>i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.</p> <p>j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.</p>
<p><b>4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.</b></p>	<p>a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.</p> <p>b) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</p> <p>c) Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.</p>



- |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.</p> <p>e) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.</p> <p>f) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.</p> <p>g) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.</p> <p>h) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL

### UD1. LA INDUSTRIA DEL CATERING

#### 1.1. La industria de catering

1.1.1. Características de las empresas de catering

1.1.2. Tendencias actuales

#### 1.2. Modalidades de catering

1.2.1. Servicios de catering en medios de transporte

1.2.2. Servicios de catering a colectividades o restauración social

1.2.3. Servicios especiales

#### 1.3. Tipos de servicio de catering

1.3.1. Autoservicio

1.3.2. Servicio en mesa

1.3.3. Servicio en bandeja individual

1.3.4. Bufé



## UD2. DISTRIBUCION Y SERVICIO EN EMPRESAS DE CATERING

- 2.1. La gestión de cocinas en empresas de catering
  - 2.1.1. Gestión descentralizada
  - 2.1.2. Gestión centralizada
- 2.2. La cocina Central
  - 2.2.1. Características
  - 2.2.2. Línea de producción en caliente
  - 2.2.3. Línea de producción en frío
- 2.3. Equipos y maquinaria más habitual en catering
  - 2.3.1. Generadores de calor
  - 2.3.2. Generadores de frío
  - 2.3.3. Maquinaria Auxiliar

## UD3. CALIDAD E HIGIENE EN CATERING Y OTRAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

- 3.1 La contaminación de los alimentos
  - 3.1.1. Tipos de contaminación
  - 3.1.2. Toxiinfecciones alimentarias
- 3.2 Calidad higiénica en elaboraciones alimentarias
  - 3.2.1. Prevención en cada fase del proceso
  - 3.2.2. Plato testigo
- 3.3. El sistema de autocontrol APPCC
  - 3.3.1. Planes generales de higiene
  - 3.3.2. Ejemplos de diagramas de flujo
  - 3.3.3. Ejemplos de documentación asociada a planes generales de higiene.

### 1.6. Contenidos básicos (mínimos exigibles):

- Acopio de materiales para servicios de catering:
  - Áreas de montaje en establecimientos de catering.
  - Material y equipamientos para los servicios de catering.
  - Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico.
  - Preparación de montajes
  - Ordenes de servicio.





IES Biello Aragón

- Procesos de aprovisionamiento interno.
- Preparación y disposición de las cargas.
- Control documental.
- Legislación higiénico-sanitaria.
- Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering:
  - Recepción de equipos y materiales.
  - Zonas de descarga.
  - Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas.
  - Controles documentales y administrativos.
  - Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.
- Limpieza de materiales y equipos:
  - Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado.
  - Productos de limpieza para el lavado de materiales.
  - Operaciones de lavado.
  - Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones.
  - Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material.
  - Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.
  - Normas de prevención de riesgos laborales.
- Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria:
  - Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
  - Herramientas en la gestión ambiental. Normas ISO.
  - Medidas de prevención y protección medioambiental.
  - Ahorro hídrico y energético.
  - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.
  - Limpieza y desinfección.
  - Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.
  - Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
  - Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
  - Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

## DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS

Este módulo se imparte en el 1º curso del ciclo formativo y tiene una duración de 110 horas lectivas que se distribuyen semanalmente en una carga horaria de 4 horas, durante 2 trimestres.

La temporalización de las distintas unidades de trabajo que forman el módulo es la que se detalla a continuación:

EVALUACIÓN	U.D.	DESCRIPCIÓN	HORAS
1ª	U.D. 1	LA INDUSTRIA DEL CATERING	37
1ª y 2ª	U.D. 2	DISTRIBUCION Y SERVICIO EN EMPRESAS DE CATERING	37
2ª	U.D. 3	CALIDAD E HIGIENE EN CATERING Y OTRAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN	37

## METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Atendiendo a lo expuesto en el punto 3 del Artículo 42 de la LOE, modificada por la LOMCE, la metodología didáctica que se propone pretende promover la integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, garantizando que el alumnado adquiera los conocimientos y capacidades relacionadas con las áreas establecidas en la disposición adicional tercera de la Ley 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, tomando en todo momento como referente los resultados de aprendizaje.

En definitiva, para conseguir los objetivos previstos, los principios metodológicos que se aplican son los siguientes:

1. Realizar una evaluación inicial para conocer el nivel de partida de cada alumno.
2. Dirigir los contenidos de forma que se potencie el "Saber Hacer"
3. Secuenciar el proceso de aprendizaje para que los conocimientos y capacidades sean adquiridas de forma adecuada y gradual.
4. Utilizar el binomio teoría y práctica de forma permanente durante todo el proceso de enseñanza – aprendizaje.
5. Informar de manera clara y precisa sobre los contenidos, prácticas y actividades, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación y calificación aplicables en cada una de las unidades de trabajo del módulo.



6. Verificar, evaluar y calificar el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de forma continua, durante el desarrollo de las prácticas y actividades propuestas.
7. Comenzar las unidades de trabajo con una introducción motivadora, poniendo de manifiesto la utilidad de la misma en el escenario profesional.
8. Disponer la documentación técnica y los recursos necesarios para el óptimo desarrollo de las prácticas y actividades de cada unidad de trabajo.
9. Proporcionar la solución de supuestos prácticos como modelo de las actividades que se van a realizar.
10. Planificar una diversidad de prácticas, trabajos y actividades que permitan a los alumnos desarrollar sus habilidades y capacidades, tanto individuales como colectivas.
11. Presentar y poner en común los resultados de las prácticas y actividades resueltas.
12. Dar a conocer el entorno socio-cultural, laboral y profesional.
13. Llevar a cabo visitas técnicas y/o culturales en entornos relacionados con la familia profesional y con la actividad industrial.
14. Proponer actividades alternativas de refuerzo y ampliación para afianzar los contenidos de las unidades de trabajo desarrolladas.
15. Fomentar estrategias que provoquen un aprendizaje y una comprensión significativa del resto de los contenidos educativos: hechos, conceptos, principios, terminología, procedimientos, etc...
16. Favorecer y potenciar el uso de las TIC en el aula y en el entorno profesional.

## **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

“Se debe entender por atención a la diversidad la atención a las características de cada uno de los alumnos, que son diversos y diferentes y presentan una amplia gama de necesidades educativas debidas a la presencia de múltiples factores personales y sociales (edad, etapa de desarrollo madurativo, motivación, intereses, estilos de aprendizaje, procedencia socioeconómica y cultural....)”.

Por tanto, entendemos la diversidad del alumnado en un sentido amplio. Se trata de un elemento enriquecedor y, desde luego, es una de las circunstancias más relevantes que es preciso tener en cuenta desde un punto de vista educativo al planificar y desarrollar los procesos de enseñanza-aprendizaje. Debemos huir de tendencias homogeneizadoras en nuestros planteamientos, que por su propio carácter son excluyentes para aquellos alumn@s que presentan un perfil alejado de lo ordinario. Por el contrario, debemos incorporar las diferencias, que contribuyen al desarrollo de valores tolerantes y de aceptación del otro, resaltando aspectos positivos y procurando una atención personalizada que fomente la integración de todos y cada uno de nuestros alumn@s y que compense los procesos de exclusión social que sufre una parte de la población.

## **PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN**

La evaluación del aprendizaje de los alumnos se realizará según lo establecido en los capítulos 3, 4 y 5 de la Orden de 29 de Octubre de 2009 del Departamento de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón, que a su vez desarrolla lo dispuesto en el artículo 14 de la Orden de 29 de Mayo del mismo Departamento, estando ambas Órdenes referenciadas en los preceptos del artículo 43 de la L.O.E., modificada en última instancia por la LOMCE.

Según esto, se entiende que la evaluación del aprendizaje del alumnado es un instrumento que permite valorar de forma objetiva su proceso formativo. Tendrá por objeto la valoración del nivel de **progreso alcanzado**



IES Biello Aragón

por el/la alumno/a a lo largo de todo su proceso formativo, tomando como referencia los criterios de evaluación del módulo profesional, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

Por otro lado, la evaluación del aprendizaje de los alumnos se concibe como un proceso que debe llevarse a cabo forma continua, personalizada e integradora, y que ha de tener por objeto tanto los aprendizajes de los alumnos como los procesos de enseñanza:

1. Evaluación continua a lo largo de todo el proceso de enseñanza – aprendizaje, con el fin de detectar las dificultades en el momento en que se originen, averiguar las causas y, en consecuencia, adaptar las actividades de enseñanza – aprendizaje.
2. Evaluación personalizada para tener en cuenta las capacidades, destrezas y actitudes individuales de cada alumno/a.
3. Evaluación integradora para considerar el conjunto de los módulos correspondientes al ciclo, así como los objetivos expresados en términos de capacidades terminales.

La aplicación del proceso de evaluación continua requiere la asistencia regular a las clases y actividades programadas para el módulo. Podrá perder el derecho a la evaluación continua todo alumno que tenga un porcentaje de faltas de asistencia superior al 15 % de la carga horaria total del módulo.



## 8.1 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

Los instrumentos que se van a utilizar para evaluar el proceso de enseñanza – aprendizaje de los alumnos van a ser los siguientes:

1. Cuestionarios y encuestas: Serán elaborados en base a los criterios generales del Departamento de Hostelería. Se entregarán a los alumnos a principio del curso con motivo de la Evaluación Inicial, y a final de cada una de las evaluaciones, con el fin de medir aspectos relativos al proceso de enseñanza – aprendizaje, que permitan detectar y corregir deficiencias del mismo.

2. La observación sistemática del trabajo realizado por los alumnos: Para ello se van a valorar una serie de parámetros generales observables en las actividades prácticas de aplicación de cada una de las unidades de trabajo. Estos parámetros son los siguientes:

- Grado de consecución de los resultados previstos.
- Presentación y limpieza de las actividades realizadas.
- Comprensión del trabajo realizado.
- Organización y distribución de las tareas.
- Utilización y manejo de las técnicas y herramientas necesarias.
- Actitud e interés por las actividades planteadas.

Los datos relativos a estos parámetros, serán recogidos en la ficha individual de cada alumno para ser valorados y ponderados, de acuerdo con los criterios de calificación correspondientes a cada actividad.

3. Exámenes, pruebas y controles: Se realizarán de forma individual. Podrán ser de tipo práctico, teórico-práctico o teórico y se publicará su fecha de realización, que podrá ser acordada entre los alumnos y el profesor. En cada una de las evaluaciones, coincidentes con cada trimestre lectivo, se realizará como mínimo un examen por UD, pudiendo ser más si fuera necesario. En cuanto a los exámenes de recuperación, se realizarán al principio de la 2ª evaluación, para recuperar la primera, y al final de la 2ª para recuperar esta misma. Al finalizar la 3ª evaluación, se realizará un examen de recuperación final, para recuperar la materia si fuera necesario. También se realizarán exámenes específicos para aquellos alumnos que hubieran perdido el derecho a la evaluación continua.

4. Análisis de tareas: los alumnos realizarán informes – memoria por cada una de las prácticas que realicen. En algunas de las unidades de trabajo, también se plantearán problemas y ejercicios a resolver, que deberán ser entregados para su valoración. En otros casos, con el fin de poner en práctica e integrar los conocimientos adquiridos en varias unidades de trabajo, se realizará un pequeño proyecto del que deberá presentarse un informe – memoria de formato similar al de las prácticas ordinarias.

5. Control de la asistencia y de la actitud: La aplicación del proceso de evaluación continua requerirá la asistencia regular a las clases y actividades programadas, de acuerdo con los criterios de calificación establecidos basados en los preceptos de la Orden de 26 de Octubre del Departamento de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón, en materia de faltas de asistencia.

Todo proceso de evaluación debe finalizar con la emisión de un informe que recoja la valoración de los datos más relevantes obtenidos durante el proceso y que refleje, igualmente, los resultados alcanzados. Este informe debe servir al alumno para conocer cómo va evolucionando, lo que ha aprendido y lo que no, las dificultades encontradas y en qué aspectos, qué capacidades son las mejor desarrolladas, qué objetivos tiene y conseguidos, etc. Esta información se debe transmitir permanentemente, de forma oral, para que el proceso de aprendizaje mejore de modo continuo: afianzando todo lo positivo que va apareciendo y superando las dificultades que surjan.



IES Biello Aragón

## 9. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

A fin de fomentar el trabajo diario del alumno, al finalizar cada unidad de trabajo se realizarán controles periódicos (tanto teóricos como prácticos) de los contenidos impartidos hasta el momento y se exigirá la entrega de los diferentes ejercicios de aplicación para conformar junto con los controles, la calificación de la evaluación.

Por ser este Ciclo una enseñanza presencial, la falta de asistencia a clase, cuando dichas faltas superen el 15% de las horas del módulo, determinará que al no poder aplicarse la evaluación continua, el alumno será evaluado a través de un sistema extraordinario. Dicho sistema consistirá en una prueba especial de contenido teórico-práctico en función de los contenidos de la programación y presentación de los trabajos que se hayan solicitado a lo largo del curso. La evaluación de este sistema extraordinario coincidirá con la 2ª evaluación o final de curso.

Teniendo en cuenta que la evaluación del alumno ha de basarse en criterios conceptuales y procedimentales, los criterios variarán dependiendo del aspecto que se evalúe. En forma de porcentajes serán los siguientes:

- **Conceptos: 40%**
- **Procedimientos: 60%**

Las calificaciones obtenidas en los controles periódicos, junto a las notas de trabajos, ejercicios, labor diaria configurararán la calificación del módulo.

Para realizar la media de los dos criterios que conforman la calificación (conceptos y procedimientos) y superar la evaluación de forma positiva, el alumno deberá tener una calificación mínima de cuatro puntos en cada uno de los 2 apartados.

La ausencia a las clases prácticas, tanto en la totalidad de los periodos como parcialmente, supondrá que las calificaciones en esos periodos serán de 0 en los diferentes apartados o en parte de ellos, al no completar las prácticas y no tener datos suficientes que evaluar.

- Para valorar los conceptos tendremos en cuenta los exámenes, las preguntas en clase y los trabajos tanto escritos como orales.



IES Biello Aragón

Calificación de contenidos conceptuales: 40% (de 0 a 4 puntos)

Mediante prueba escrita y posibles trabajos. En las pruebas escritas se especificará el valor de cada pregunta. Para promediar con los demás criterios, la nota mínima será de 4.

- Los procedimientos se calificarán teniendo en cuenta la participación activa y constante del alumno así como la progresión individual y el nivel de rendimiento alcanzado en el saber hacer diario.

### **Calificación de contenidos procedimentales: 60% (de 0 a 6 puntos)**

Se calificará teniendo en cuenta la participación activa y constante del alumno así como la progresión individual y el nivel de rendimiento alcanzado en la práctica y en el saber hacer diario.

La ausencia a las clases prácticas, tanto en la totalidad de los periodos como parcialmente, supondrá que las calificaciones en esos periodos serán de 0 en los diferentes apartados o en parte de ellos, al no completar las prácticas y no tener datos suficientes que evaluar. La nota se tomará semanalmente. Para poder mediar con las otras notas se necesitará una nota mínima de un cuatro.

La nota final también será expresada en cifras de 1 a 10, aplicando los criterios de redondeo que se fijarán a continuación. Se superará el módulo si la calificación final es igual o superior a 5 puntos ( $\geq 5$ ).

Para aquellos alumnos que tengan pendiente alguna de las evaluaciones parciales, la calificación de la evaluación final será negativa ( $< 5$ ), lo que quiere decir que no habría superado el módulo. En este caso se aplicaría lo establecido en los procedimientos de recuperación definidos en esta programación.

Los criterios de redondeo serán los siguientes:

- a) Se tomará el número entero más próximo a las dos cifras decimales de la nota final de evaluación.
- b) En caso de que los decimales tengan valor 0.50, se tomará el valor entero más próximo por defecto.

## **10. ACTIVIDADES DE RECUPERACION**

Se establece una prueba de recuperación por evaluación sobre la materia impartida de forma teórica. No se establecen actividades de recuperación en la parte práctica.

Al ser un módulo eminentemente procedimental, la recuperación de los contenidos procedimentales no es posible hacerla en un solo examen, por lo que se entenderá recuperado en el momento que supere otros contenidos (Unidades de Trabajo) de mayor complejidad y desarrollo.

Se establecerá una prueba extraordinaria de recuperación de este módulo antes del inicio del módulo de Formación en Centros de Trabajo, para todos aquellos alumnos que hayan suspendido o bien hayan perdido el derecho de evaluación, si está no es superada por algún alumno este deberá permanecer con el módulo



IES Biello Aragón

pendiente, durante el último trimestre del curso, en el cual, se desarrollaran clases para pendientes, encaminadas a la superación del módulo pendiente.

Para la superación satisfactoria del módulo, el alumno deberá de entregar:

Todos los trabajos que se hayan mandado durante todo el curso.

En el caso de que el alumno con esta materia pendiente esté matriculado en 2º curso, dispondrá de una evaluación extraordinaria en marzo y otra en junio, en las que el procedimiento e instrumentos de evaluación serán exactamente igual a los descritos anteriormente, pudiendo asistir como oyente a las clases de la materia en el horario programado para la misma. Se le facilitarán actividades de recuperación para que vaya realizando hasta que se presente a la prueba de la convocatoria extraordinaria en marzo o junio.

## 11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

- Material elaborado por el profesor/a. Además de otros libros de apoyo y consulta.
- Diferentes materiales tanto teóricos como teórico-prácticos en soporte digital.
- Instalaciones, equipos, batería y herramientas necesarios con las que está dotada el aula taller de cafetería/restaurante
- Además de las instalaciones citadas, el alumno tiene la obligación de asistir a las clases en el aula-taller, con el uniforme y sus herramientas, todo ello en perfecto estado.

## 12. EDUCACIÓN EN VALORES

Además de los contenidos científicos y técnicos propios del proceso formativo definido en esta programación, se reconocen también toda una serie de contenidos relacionados con la educación en valores humanos, mediante los cuales se pretende que el alumno alcance un óptimo desarrollo integral de su personalidad. Estos contenidos educativos estarán presentes de forma directa o indirecta en todas las unidades de trabajo, con el fin de inducir en el alumnado los siguientes referentes:

- Educación moral y cívica.
- Educación para el respeto entre iguales.
- Educación para la Paz, la Solidaridad y los Derechos Humanos.
- Educación en hábitos saludables.
- Educación para la igualdad entre sexos.
- Educación para el respeto al medio ambiente.
- Educación afectivo – sexual.





- Educación del consumidor.
- Educación vial.
- Educación para la interculturalidad.
- Educación para el desarrollo y la investigación.
- Educación sobre los medios de comunicación.

### **13. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

Las actividades propuestas por el equipo docente para este curso son:

- Taller de cocina de Navidad, con el cocinero Paco Oliva.
- Salida al pueblo de Aineto, donde visitaremos la fábrica de cerveza artesana Borda y el horno del pueblo.
- Colaboración en la elaboración del calendario anual de la Comarca Alto Gállego.
- Salidas a Mercado Local.
- Participación en el programa "Un día de Cine".
- Cata de mieles, y elaboración de tapas con miel, con el arnero Rodrigo Aliod.
- Cata de quesos artesanos de Valsalada "Queso d'Estrabilla".
- Salida a Huesca, visita a la CFIFP San Lorenzo.
- Charla sobre comida judía.
- Realización del Ágape de Navidad.



IES Biello Aragón

## 14. PLAN DE CONTINGENCIA

En el Departamento de Hostelería y Turismo se ha previsto el presente plan de contingencia, entendiéndose que las ausencias de profesorado hasta que se cubran del modo legalmente previsto, deben de afectar a los alumnos en la menor medida posible.

En virtud de lo previsto en la Programación General Anual del I.E.S. Biello Aragón, así como en el Reglamento de Régimen Interno del centro cabe diferenciar diversos supuestos:

- Plan de contingencia previsto con carácter general:

El profesor que conoce previamente su ausencia, deberá preparar trabajo para los alumnos de su grupo consistente en la realización de ejercicios, actividades, esquemas, resúmenes o supuestos prácticos.

Si la guardia a cubrir se realizara en un taller o laboratorio, jefatura de estudios facilitará un aula al profesor de guardia.

- Plan de contingencia previsto en el supuesto de ausencia debido a la realización de cursos de formación en período lectivo:

En virtud de lo previsto en las normas internas del instituto, la solicitud para asistir a tales cursos se informará favorablemente si se cubre completamente el horario con profesores del Departamento.

Si el profesorado del Departamento prestara su conformidad para cubrir las ausencias del profesor que asiste al curso de formación, las clases se impartirían por profesorado del Departamento, lo que implica que el profesor que cubre al titular continuaría con el desarrollo normal del módulo. En todo caso, para facilitar las actividades normalizadas, el profesor ausente deberá facilitar al sustituto las pautas adecuadas.

- Plan de contingencia previsto en el supuesto de salidas de uno o más días con alumnos o de asistir a viajes de estudios:

Se prevé en las normas internas del instituto que el profesor que queda libre cada hora al estar un grupo ausente se hará cargo de la guardia causada por el profesor que realiza la salida, realizando el resto de las sustituciones el profesorado de guardia.

En cualquier caso, el profesor que se ausenta deberá preparar trabajo para los alumnos de su grupo consistente en la realización de ejercicios, actividades, esquemas, resúmenes o supuestos prácticos.



IES Biello Aragón

Si la guardia a cubrir se realizara en un taller o laboratorio, jefatura de estudios facilitará un aula al profesor de guardia.

- Plan de contingencia en el supuesto de ausencia de los alumnos:

En el supuesto de ausencia prolongada de los alumnos a clase por motivos justificados que serán debidamente documentados, el profesorado facilitará a los alumnos información acerca de la materia impartida en el período de su ausencia, así como de las actividades y ejercicios realizados en clase.

<b>FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO</b>
--------------------------------------------------

<b>CICLO FORMATIVO: CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL BASICA EN COCINA Y RESTAURACION</b>
----------------------------------------------------------------------------------------

<b>MÓDULO: 3037 TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO</b>
------------------------------------------------------

<b>Horas del Módulo Profesional: 160 horas</b>	
------------------------------------------------	--

<b>CURSO: 1º</b>	<b>CURSO ACADÉMICO: 2018-19</b>
------------------	---------------------------------

### 1.7. Normativa reguladora de las enseñanzas:

**Estatal:**

1.8. *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.*

1.9. Relación con las Unidades de Competencia del CNCP:

### Cualificaciones profesionales completas:

a) Operaciones básicas de cocina HOT091\_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO255\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UCO256\_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.



IES Biello Aragón

b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092\_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO257\_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UCO258\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

#### **Cualificaciones profesionales incompletas:**

a) Operaciones básicas de catering HOT325\_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

UC1090\_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173\_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

UC0546\_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

c) Actividades auxiliares de comercio COM412\_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):

UC1329\_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolizada al cliente

### **OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES**

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.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), d), e) y h); y, las competencias profesionales, personales y sociales b), f) y h) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

#### **1.10. Objetivos Generales:**

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

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

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

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

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.



IES Biello Aragón

- 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.

### **1.11. Competencias profesionales, personales y sociales:**

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

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.



## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p><b>1. Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.</b></p>	<p>a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.</p> <p>b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.</p> <p>c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.</p> <p>d) Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) 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.</p> <p>f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p>
<p><b>2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.</b></p>	<p>a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas.</p> <p>b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.</p> <p>c) 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.</p> <p>d) 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.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales.</p>



<p><b>3. Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.</b></p>	<p>a) Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de preservicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución.</p> <p>b) Se han relacionado las diversas operaciones de preservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.</p> <p>c) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.</p> <p>d) Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de preservicio.</p> <p>e) Se han realizado las diversas operaciones de preservicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.</p> <p>f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p>
<p><b>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.</b></p>	<p>a) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.</p> <p>b) 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.</p> <p>c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordados para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.</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 establecidas.</p> <p>f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p> <p>g) 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.</p> <p>h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p>



<p><b>5. Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.</b></p>	<p>a) Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.</p> <p>b) Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.</p> <p>c) 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.</p> <p>d) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.</p> <p>e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL

### UD1. EL RESTAURANTE. Definición, características y equipamiento

#### 1.1 Limpieza e higiene de equipo, instalaciones y locales

1.1.1 Establecimientos

1.1.2 Maquinaria, Instalaciones y equipos

1.1.3 Material y Utensilios

#### 1.2 El Restaurante. Conceptos Elementales

1.2.1 Áreas básicas del restaurante

#### 1.3 El personal de sala. Estructura y funciones

1.3.1 Personal de sala de un restaurante tradicional.

1.3.2 Personal de un restaurante de comida rápida.

#### 1.4 Material de restaurante. Utilización, manejo y limpieza

1.4.1 Cristalería

1.4.2 Cubertería

1.4.3 Mantelería

1.4.4 Vajilla

1.4.5 Complementos

#### 1.5 Mobiliario de Restaurante

1.5.1 El mobiliario común





### 1.5.2 Los carros del restaurante

## **UD2. PREPARACIÓN DEL SERVICIO EN RESTAURANTE: Mise En Place**

### 2.1. Definición de Mise en Place

### 2.2. Planificación

### 2.3. Desarrollo de la Mise en place de un restaurante

#### 2.3.1. Higiene y limpieza del establecimiento

#### 2.3.2. Repaso, colocación y distribución del material

#### 2.3.3. Puesta a punto de la maquinaria

#### 2.3.4. Preparación del mobiliario y carros

#### 2.3.5. Montaje de mesas

### 2.4. Ambientación

#### 2.4.1. Decoración

#### 2.4.2. Música

#### 2.4.3. Iluminación

#### 2.4.4. Temperatura

### 2.5. Antes de abrir

#### 2.5.1. Supervisión de la puesta a punto

#### 2.5.2. Coordinación con cocina

#### 2.5.3. Briefing

## **UD3. EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN SALA**

### 3.1. El servicio de restaurante

#### 3.1.1. Menús, cartas y comandas

#### 3.1.2. Servicio a la carta

#### 3.1.3. Servicio de menú

#### 3.1.4. Servicio de menú concertado

#### 3.1.5. Facturación y cobro

### 3.2. Métodos de servicio en sala



- 3.2.1. Servicio emplatado
- 3.2.2. Servicio a la inglesa
- 3.2.3. Servicio a la francesa
- 3.2.4. Servicio desde guerdón

### 3.3. El postservicio

### 3.4. Técnicas elementales del personal de servicio de sala

- 3.4.1. Transporte de platos
- 3.4.2. Transporte de bandejas redondas
- 3.4.3. Transporte de fuentes, soperas y sus platos de servicio
- 3.4.4. Manejo de pinzas
- 3.4.5. Desbarasado de una mesa
- 3.4.6. Marcaje de platos
- 3.4.7. Servicio de vinos y otras bebidas propias del restaurante

## **1.12. Contenidos básicos (mínimos exigibles):**

- Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante:
  - El área de restaurante. Descripción y caracterización.
  - Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de restaurante.
- Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante:
  - Mobiliario y equipos de para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.
  - Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.
  - Legislación higiénico-sanitaria.
- Realización de las operaciones de preservicio:
  - Operaciones de preservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.
  - Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.
- Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:
  - El servicio en sala. Definición, tipos y caracterización.
  - Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente.
  - Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala.



IES Biello Aragón

- Procedimientos de ejecución en servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, entre otros.
- Normativa higiénico-sanitaria
- Realización de las operaciones de postservicio:
  - Operaciones de postservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.
  - Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre.
  - Medidas de prevención de riesgos laborales.
  - Legislación higiénico-sanitaria.

## DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS

Este módulo se imparte en el 1º curso del ciclo formativo y tiene una duración de 160 horas lectivas que se distribuyen semanalmente en una carga horaria de 6 horas semanales, durante 3 trimestres.

La temporalización de las distintas unidades de trabajo que forman el módulo es la que se detalla a continuación:

EVALUACIÓN	U.D.	DESCRIPCIÓN	HORAS
1ª	U.D. 1	<b>EL RESTAURANTE.</b> Definición, características y equipamiento	54
2ª	U.D. 2	<b>PREPARACIÓN DEL SERVICIO EN RESTAURANTE:</b> Mise En Place	54
3ª		<b>EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN SALA</b>	54

## METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Atendiendo a lo expuesto en el punto 3 del Artículo 42 de la LOE, modificada por la LOMCE, la metodología didáctica que se propone pretende promover la integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, garantizando que el alumnado adquiera los conocimientos y capacidades relacionadas con las áreas establecidas en la disposición adicional tercera de la Ley 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, tomando en todo momento como referente los resultados de aprendizaje.

En definitiva, para conseguir los objetivos previstos, los principios metodológicos que se aplican son los siguientes:



17. Realizar una evaluación inicial para conocer el nivel de partida de cada alumno.
18. Dirigir los contenidos de forma que se potencie el "Saber Hacer"
19. Secuenciar el proceso de aprendizaje para que los conocimientos y capacidades sean adquiridas de forma adecuada y gradual.
20. Utilizar el binomio teoría y práctica de forma permanente durante todo el proceso de enseñanza – aprendizaje.
21. Informar de manera clara y precisa sobre los contenidos, prácticas y actividades, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación y calificación aplicables en cada una de las unidades de trabajo del módulo.
22. Verificar, evaluar y calificar el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de forma continua, durante el desarrollo de las prácticas y actividades propuestas.
23. Comenzar las unidades de trabajo con una introducción motivadora, poniendo de manifiesto la utilidad de la misma en el escenario profesional.
24. Disponer la documentación técnica y los recursos necesarios para el óptimo desarrollo de las prácticas y actividades de cada unidad de trabajo.
25. Proporcionar la solución de supuestos prácticos como modelo de las actividades que se van a realizar.
26. Planificar una diversidad de prácticas, trabajos y actividades que permitan a los alumnos desarrollar sus habilidades y capacidades, tanto individuales como colectivas.
27. Presentar y poner en común los resultados de las prácticas y actividades resueltas.
28. Dar a conocer el entorno socio-cultural, laboral y profesional.
29. Llevar a cabo visitas técnicas y/o culturales en entornos relacionados con la familia profesional y con la actividad industrial.
30. Proponer actividades alternativas de refuerzo y ampliación para afianzar los contenidos de las unidades de trabajo desarrolladas.
31. Fomentar estrategias que provoquen un aprendizaje y una comprensión significativa del resto de los contenidos educativos: hechos, conceptos, principios, terminología, procedimientos, etc...
32. Favorecer y potenciar el uso de las TIC en el aula y en el entorno profesional.

## **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

“Se debe entender por atención a la diversidad la atención a las características de cada uno de los alumnos, que son diversos y diferentes y presentan una amplia gama de necesidades educativas debidas a la presencia de múltiples factores personales y sociales (edad, etapa de desarrollo madurativo, motivación, intereses, estilos de aprendizaje, procedencia socioeconómica y cultural....)”.

Por tanto, entendemos la diversidad del alumnado en un sentido amplio. Se trata de un elemento enriquecedor y, desde luego, es una de las circunstancias más relevantes que es preciso tener en cuenta desde un punto de vista educativo al planificar y desarrollar los procesos de enseñanza-aprendizaje. Debemos huir de tendencias homogeneizadoras en nuestros planteamientos, que por su propio carácter son excluyentes para aquellos



alumn@s que presentan un perfil alejado de lo ordinario. Por el contrario, debemos incorporar las diferencias, que contribuyen al desarrollo de valores tolerantes y de aceptación del otro, resaltando aspectos positivos y procurando una atención personalizada que fomente la integración de todos y cada uno de nuestros alumn@s y que compense los procesos de exclusión social que sufre una parte de la población.

## PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación del aprendizaje de los alumnos se realizará según lo establecido en los capítulos 3, 4 y 5 de la Orden de 29 de Octubre de 2009 del Departamento de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón, que a su vez desarrolla lo dispuesto en el artículo 14 de la Orden de 29 de Mayo del mismo Departamento, estando ambas Órdenes referenciadas en los preceptos del artículo 43 de la L.O.E., modificada en última instancia por la LOMCE.

Según esto, se entiende que la evaluación del aprendizaje del alumnado es un instrumento que permite valorar de forma objetiva su proceso formativo. Tendrá por objeto la valoración del nivel de progreso alcanzado por el/la alumno/a a lo largo de todo su proceso formativo, tomando como referencia los criterios de evaluación del módulo profesional, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

Por otro lado, la evaluación del aprendizaje de los alumnos se concibe como un proceso que debe llevarse a cabo forma continua, personalizada e integradora, y que ha de tener por objeto tanto los aprendizajes de los alumnos como los procesos de enseñanza:

1. Evaluación continua a lo largo de todo el proceso de enseñanza – aprendizaje, con el fin de detectar las dificultades en el momento en que se originen, averiguar las causas y, en consecuencia, adaptar las actividades de enseñanza – aprendizaje.
2. Evaluación personalizada para tener en cuenta las capacidades, destrezas y actitudes individuales de cada alumno/a.
3. Evaluación integradora para considerar el conjunto de los módulos correspondientes al ciclo, así como los objetivos expresados en términos de capacidades terminales.

La aplicación del proceso de evaluación continua requiere la asistencia regular a las clases y actividades programadas para el módulo. Podrá perder el derecho a la evaluación continua todo alumno que tenga un porcentaje de faltas de asistencia superior al **15 % de la carga horaria total del módulo**.

### 7.1 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

Los instrumentos que se van a utilizar para evaluar el proceso de enseñanza – aprendizaje de los alumnos van a ser los siguientes:

1. Cuestionarios y encuestas: Serán elaborados en base a los criterios generales del Departamento de Hostelería. Se entregarán a los alumnos a principio del curso con motivo de la Evaluación Inicial, y a final de cada una de las evaluaciones, con el fin de medir aspectos relativos al proceso de enseñanza – aprendizaje, que permitan detectar y corregir deficiencias del mismo.
2. La observación sistemática del trabajo realizado por los alumnos: Para ello se van a valorar una serie de parámetros generales observables en las actividades prácticas de aplicación de cada una de las unidades de trabajo. Estos parámetros son los siguientes:



IES Biello Aragón

Grado de consecución de los resultados previstos.

Presentación y limpieza de las actividades realizadas.

Comprensión del trabajo realizado.

Organización y distribución de las tareas.

Utilización y manejo de las técnicas y herramientas necesarias.

Actitud e interés por las actividades planteadas.

Los datos relativos a estos parámetros, serán recogidos en la ficha individual de cada alumno para ser valorados y ponderados, de acuerdo con los criterios de calificación correspondientes a cada actividad.

3. Exámenes, pruebas y controles: Se realizarán de forma individual. Podrán ser de tipo práctico, teórico-práctico o teórico y se publicará su fecha de realización, que podrá ser acordada entre los alumnos y el profesor. En cada una de las evaluaciones, coincidentes con cada trimestre lectivo, se realizará como mínimo un examen por UD, pudiendo ser más si fuera necesario. En cuanto a los exámenes de recuperación, se realizarán al principio de la 2ª evaluación, para recuperar la primera, y al final de la 2ª para recuperar esta misma. Al finalizar la 3ª evaluación, se realizará un examen de recuperación final, para recuperar la materia si fuera necesario. También se realizarán exámenes específicos para aquellos alumnos que hubieran perdido el derecho a la evaluación continua.

4. Análisis de tareas: los alumnos realizarán informes – memoria por cada una de las prácticas que realicen. En algunas de las unidades de trabajo, también se plantearán problemas y ejercicios a resolver, que deberán ser entregados para su valoración. En otros casos, con el fin de poner en práctica e integrar los conocimientos adquiridos en varias unidades de trabajo, se realizará un pequeño proyecto del que deberá presentarse un informe – memoria de formato similar al de las prácticas ordinarias.

Todo proceso de evaluación debe finalizar con la emisión de un informe que recoja la valoración de los datos más relevantes obtenidos durante el proceso y que refleje, igualmente, los resultados alcanzados. Este informe debe servir al alumno para conocer cómo va evolucionando, lo que ha aprendido y lo que no, las dificultades encontradas y en qué aspectos, qué capacidades son las mejor desarrolladas, qué objetivos tiene ya conseguidos, etc. Esta información se debe transmitir permanentemente, de forma oral, para que el proceso de aprendizaje mejore de modo continuo: afianzando todo lo positivo que va apareciendo y superando las dificultades que surjan.

## 9. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

A fin de fomentar el trabajo diario del alumno, al finalizar cada unidad de trabajo se realizarán controles periódicos (tanto teóricos como prácticos) de los contenidos impartidos hasta el momento y se exigirá la entrega de los diferentes ejercicios de aplicación para conformar junto con los controles, la calificación de la evaluación.

Por ser este Ciclo una enseñanza presencial, la falta de asistencia a clase, cuando dichas faltas superen el 15% de las horas del módulo, determinará que al no poder aplicarse la evaluación continua, el alumno será evaluado a través de un sistema extraordinario. Dicho sistema consistirá en una prueba especial de contenido teórico-práctico en función de los contenidos de la programación y presentación de los trabajos que se hayan solicitado a lo largo del curso. La evaluación de este sistema extraordinario coincidirá con la 2ª evaluación o final de curso.



IES Biello Aragón

Teniendo en cuenta que la evaluación del alumno ha de basarse en criterios actitudinales, conceptuales y procedimentales, los criterios variarán dependiendo del aspecto que se evalúe. En forma de porcentajes serán los siguientes:

- Conceptos: 40%
- Procedimientos: 60%

Las calificaciones obtenidas en los controles periódicos, junto a las notas de trabajos, ejercicios y labor diaria, configurarán la calificación del módulo.

Para realizar la media de los dos criterios que conforman la calificación (conceptos y procedimientos) y superar la evaluación de forma positiva, el alumno deberá tener una calificación mínima de cuatro puntos en cada uno de los 2 apartados.

La ausencia a las clases prácticas, tanto en la totalidad de los periodos como parcialmente, supondrá que las calificaciones en esos periodos serán de 0 en los diferentes apartados o en parte de ellos, al no completar las prácticas y no tener datos suficientes que evaluar.

- Para valorar los conceptos tendremos en cuenta los exámenes, las preguntas en clase y los trabajos tanto escritos como orales.

Calificación de contenidos conceptuales: 40% (de 0 a 4 puntos)

Mediante prueba escrita y posibles trabajos. En las pruebas escritas se especificará el valor de cada pregunta. Para promediar con los demás criterios, la nota mínima será de 4.

- Los procedimientos se calificarán teniendo en cuenta la participación activa y constante del alumno así como la progresión individual y el nivel de rendimiento alcanzado en el saber hacer diario.

Calificación de contenidos procedimentales: 60% (de 0 a 6 puntos)

Observación diaria de los ejercicios y o trabajos prácticos encomendados teniendo en cuenta:



Se calificará teniendo en cuenta la participación activa y constante del alumno así como la progresión individual y el nivel de rendimiento alcanzado en la práctica y en el saber hacer diario.

La ausencia a las clases prácticas, tanto en la totalidad de los periodos como parcialmente, supondrá que las calificaciones en esos periodos serán de 0 en los diferentes apartados o en parte de ellos, al no completar las prácticas y no tener datos suficientes que evaluar. La nota se tomará semanalmente. Para poder mediar con las otras notas se necesitará una nota mínima de un cuatro.

La nota final también será expresada en cifras de 1 a 10, aplicando los criterios de redondeo que se fijarán a continuación. Se superará el módulo si la calificación final es igual o superior a 5 puntos ( $\geq 5$ ).

Para aquellos alumnos que tengan pendiente alguna de las evaluaciones parciales, la calificación de la evaluación final será negativa ( $< 5$ ), lo que quiere decir que no habría superado el módulo. En este caso se aplicaría lo establecido en los procedimientos de recuperación definidos en esta programación.

Los criterios de redondeo serán los siguientes:

- c) Se tomará el número entero más próximo a las dos cifras decimales de la nota final de evaluación.
- d) En caso de que los decimales tengan valor 0.50, se tomará el valor entero más próximo por defecto.

## **ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN**

Se establece una prueba de recuperación por evaluación sobre la materia impartida de forma teórica. No se establecen actividades de recuperación en la parte práctica, ni actitudinal.

Al ser un módulo eminentemente procedimental, la recuperación de los contenidos procedimentales y actitudinales no es posible hacerla en un solo examen, por lo que se entenderá recuperado en el momento que supere otros contenidos (Unidades de Trabajo) de mayor complejidad y desarrollo.

Se establecerá una prueba extraordinaria de recuperación de este módulo antes del inicio del módulo de Formación en Centros de Trabajo, para todos aquellos alumnos que hayan suspendido o bien hayan perdido el derecho de evaluación, si está no es superada por algún alumno este deberá permanecer con el módulo pendiente, durante el último trimestre del curso, en el cual, se desarrollaran clases para pendientes, encaminadas a la superación del módulo pendiente.

Para la superación satisfactoria del módulo, el alumno deberá de entregar:

Todos los trabajos que se hayan mandado durante todo el curso.

En el caso de que el alumno con esta materia pendiente esté matriculado en 2º curso, dispondrá de una evaluación extraordinaria en marzo y otra en junio, en las que el procedimiento e instrumentos de evaluación





IES Biello Aragón

serán exactamente igual a los descritos anteriormente, pudiendo asistir como oyente a las clases de la materia en el horario programado para la misma. Se le facilitarán actividades de recuperación para que vaya realizando hasta que se presente a la prueba de la convocatoria extraordinaria en marzo o junio.

## **10. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS**

- Material elaborado por el profesor/a. Además de otros libros de apoyo y consulta.
- Diferentes materiales tanto teóricos como teórico-prácticos en soporte digital.
- Instalaciones, equipos, batería y herramientas necesarios con las que está dotada el aula taller de cafetería/restaurante
- Además de las instalaciones citadas, el alumno tiene la obligación de asistir a las clases en el aula-taller, con el uniforme y sus herramientas, todo ello en perfecto estado.

## **11. EDUCACIÓN EN VALORES**

Además de los contenidos científicos y técnicos propios del proceso formativo definido en esta programación, se reconocen también toda una serie de contenidos relacionados con la educación en valores humanos, mediante los cuales se pretende que el alumno alcance un óptimo desarrollo integral de su personalidad. Estos contenidos educativos estarán presentes de forma directa o indirecta en todas las unidades de trabajo, con el fin de inducir en el alumnado los siguientes referentes:

- Educación moral y cívica.
- Educación para el respeto entre iguales.
- Educación para la Paz, la Solidaridad y los Derechos Humanos.
- Educación en hábitos saludables.
- Educación para la igualdad entre sexos.
- Educación para el respeto al medio ambiente.
- Educación afectivo – sexual.
- Educación del consumidor.
- Educación vial.
- Educación para la interculturalidad.
- Educación para el desarrollo y la investigación.
- Educación sobre los medios de comunicación.

## **12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**



Las actividades propuestas por el equipo docente para este curso son:

- Taller de cocina de Navidad, con el cocinero Paco Oliva.
- Salida al pueblo de Aineto, donde visitaremos la fábrica de cerveza artesana Borda y el horno del pueblo.
- Colaboración en la elaboración del calendario anual de la Comarca Alto Gállego.
- Salidas a Mercado Local.
- Participación en el programa "Un día de Cine".
- Cata de mieles, y elaboración de tapas con miel, con el arnero Rodrigo Aliod.
- Cata de quesos artesanos de Valsalada "Queso d'Estrabilla".
- Salida a Huesca, visita a la CFIFP San Lorenzo.
- Charla sobre comida judía.
- Realización del Ágape de Navidad.



### 13. PLAN DE CONTINGENCIA

En el Departamento de Hostelería y Turismo se ha previsto el presente plan de contingencia, entendiéndose que las ausencias de profesorado hasta que se cubran del modo legalmente previsto, deben de afectar a los alumnos en la menor medida posible.

En virtud de lo previsto en la Programación General Anual del I.E.S. Biello Aragón, así como en el Reglamento de Régimen Interno del centro cabe diferenciar diversos supuestos:

- Plan de contingencia previsto con carácter general:

El profesor que conoce previamente su ausencia, deberá preparar trabajo para los alumnos de su grupo consistente en la realización de ejercicios, actividades, esquemas, resúmenes o supuestos prácticos.

Si la guardia a cubrir se realizara en un taller o laboratorio, jefatura de estudios facilitará un aula al profesor de guardia.

- Plan de contingencia previsto en el supuesto de ausencia debido a la realización de cursos de formación en período lectivo:

En virtud de lo previsto en las normas internas del instituto, la solicitud para asistir a tales cursos se informará favorablemente si se cubre completamente el horario con profesores del Departamento.

Si el profesorado del Departamento prestara su conformidad para cubrir las ausencias del profesor que asiste al curso de formación, las clases se impartirían por profesorado del Departamento, lo que implica que el profesor que cubre al titular continuaría con el desarrollo normal del módulo. En todo caso, para facilitar las actividades normalizadas, el profesor ausente deberá facilitar al sustituto las pautas adecuadas.

- Plan de contingencia previsto en el supuesto de salidas de uno o más días con alumnos o de asistir a viajes de estudios:

Se prevé en las normas internas del instituto que el profesor que queda libre cada hora al estar un grupo ausente se hará cargo de la guardia causada por el profesor que realiza la salida, realizando el resto de las sustituciones el profesorado de guardia.

En cualquier caso, el profesor que se ausenta deberá preparar trabajo para los alumnos de su grupo consistente en la realización de ejercicios, actividades, esquemas, resúmenes o supuestos prácticos.



IES Biello Aragón

Si la guardia a cubrir se realizara en un taller o laboratorio, jefatura de estudios facilitará un aula al profesor de guardia.

- Plan de contingencia en el supuesto de ausencia de los alumnos:

En el supuesto de ausencia prolongada de los alumnos a clase por motivos justificados que serán debidamente documentados, el profesorado facilitará a los alumnos información acerca de la materia impartida en el período de su ausencia, así como de las actividades y ejercicios realizados en clase.

## **MÓDULO TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN**

### **FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN**

Profesor: Lucía Gacía Omella 2018-2019

Primer curso Formación Profesional Básica en Cocina y Restauración

#### **1. INTRODUCCIÓN**

Con el presente módulo se pretende que el alumno del primer curso de la formación profesional básica en Cocina y Restauración adquiera los conocimientos y los procedimientos básicos que le permitan desarrollar labores básicas como ayudante de cocina. Comience a familiarizarse con el mundo de cocina y así poder comenzar a desarrollarse profesionalmente.

#### **2. COMPETENCIA GENERAL**

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, según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia, así como en alguna lengua extranjera con responsabilidad e iniciativa personal y observando las normas de seguridad e higiene en el trabajo.

#### **3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**



IES Biello Aragón

- a) Colaborar en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- e) 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.
- f) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- g) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- h) Colaborar en la realización del servicio en cocina teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- i) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- j) Colaborar en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- k) 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.
- l) 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.
- m) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- n) 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.
- ñ) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- o) Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.
- p) Interpretar fenómenos naturales que acontecen en la vida cotidiana, utilizando los pasos del razonamiento científico y el uso de las tecnologías de la información y comunicación como elemento cotidiano de búsqueda de información.
- q) Realizar las tareas de su responsabilidad tanto individualmente como en equipo, con autonomía e iniciativa, adaptándose a las situaciones producidas por cambios tecnológicos u organizativos.



IES Biello Aragón

- r) Discriminar hábitos e influencias positivas o negativas para la salud humana, teniendo en cuenta el entorno en el que se produce.
- s) Proponer actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando entre las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- t) Adquirir hábitos de responsabilidad y autonomía basados en la práctica de valores, favoreciendo las relaciones interpersonales y profesionales, trabajando en equipo y generando un ambiente favorable de convivencia que permita integrarse en los distintos ámbitos de la sociedad.
- u) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, analizando la interacción entre las sociedades humanas y el medio natural y valorando las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el medio.
- v) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación como una herramienta para profundizar en el aprendizaje valorando las posibilidades que nos ofrece en el aprendizaje permanente.
- w) Valorar las diferentes manifestaciones artísticas y culturales de forma fundamentada utilizándolas como fuente de enriquecimiento personal y social y desarrollando actitudes estéticas y sensibles hacia la diversidad cultural y el patrimonio artístico.
- x) Comunicarse en diferentes situaciones laborales o sociales utilizando recursos lingüísticos con precisión y claridad, teniendo en cuenta el contexto y utilizando formas orales y escritas básicas tanto de la propia lengua como de alguna lengua extranjera.
- y) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno social y productivo utilizando los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales y respetando la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento en la toma de decisiones.
- z) Ejercer de manera activa y responsable los derechos y deberes derivados tanto de su actividad profesional como de su condición de ciudadano.

#### **4. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO**

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, 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



IES Biello Aragón

- 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) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y postservicio, en el ámbito de ejecución, sistematizando los procesos para ejecutar las operaciones de preservicio y postservicio
- i) Diferenciar las preparaciones culinarias, y sus técnicas asociadas, propias del bar-restaurante aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- j) Reconocer los equipos y técnicas de montaje y de conservación y distribución de materias primas en servicio de catering aplicando la secuencia de instrucciones apropiada para preparar el montaje de catering
- k) 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
- l) 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
- m) Identificar las regulaciones de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios de alimentos y bebidas para cumplir las normas.
- n) Concebir el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar los problemas en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- ñ) Conocer y aceptar el funcionamiento del propio cuerpo y el de los otros.
- o) Respetar las diferencias, afianzar los cuidados y salud corporales para favorecer el desarrollo personal y social.
- p) Valorar críticamente los hábitos sociales relacionados con la salud, el consumo, el cuidado de los seres vivos y el medio ambiente, contribuyendo a su conservación y mejora.
- q) Desarrollar y consolidar hábitos de disciplina, estudio y trabajo individual y en equipo, para una realización eficaz de las tareas del aprendizaje, y como medio de desarrollo personal.
- r) Valorar las producciones culturales y artísticas mediante el análisis de sus elementos constituyentes (técnicas, estilos, intenciones, entre otros) y la incorporación de un vocabulario básico, utilizando herramientas de comentario propias de la historia del arte e incorporando a su bagaje de valores el respeto a la diversidad y la contribución al respeto, conservación y mejora del patrimonio cultural.
- s) Valorar la relación entre el medio natural y las actividades humanas relacionadas con el hábitat y las actividades económicas, utilizando el conocimiento sobre las sociedades antiguas y los elementos geográficos asociados a dichos fenómenos para desarrollar valores y comportamientos para la conservación y preservación del medio natural.
- t) Valorar el conocimiento y uso de la lengua extranjera para aplicarlo en el ámbito cotidiano (familiar, personal, profesional, entre otros) como una herramienta crítica y creativa, y de reflexión del propio proceso de aprendizaje, de intercambio social y expresión personal.
- u) Desarrollar y afianzar las habilidades y destrezas lingüísticas para utilizar los conocimientos sobre la lengua y su uso (pragmático-discursivos, nocionales y culturales), reconociéndolos en situaciones de comunicación oral y



IES Biello Aragón

en textos literarios y no literarios para expresarse en diferentes contextos y utilizando la lengua castellana con precisión, claridad y adecuación.

v) Elaborar soluciones lógicas y críticas a los problemas planteados en

situaciones de aprendizaje, utilizando estrategias y destrezas adecuadas en el tratamiento de las fuentes de información a su alcance, asentando hábitos de disciplina y de trabajo individual y en equipo y valorando la estructura científica de los conocimientos adquiridos en el ámbito de las ciencias sociales y la comunicación, de forma que se contribuya al desarrollo integral y a la participación activa en la sociedad.

w) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos a partir del análisis de la evolución histórica del modelo político-social que los sustenta y de sus documentos fundamentales (Declaración de los Derechos del Hombre y la Constitución Española, entre otros), valorando la adquisición de hábitos orientados hacia el respeto a los demás, el cumplimiento de las normas de relación social y la resolución pacífica de los conflictos.

x) Valorar las características de la sociedad contemporánea y los principios que la rigen, analizando su evolución histórica y la distribución de los fenómenos geográficos asociados a sus características económicas y demográficas e incorporando a su conjunto de valores hábitos orientados a la adquisición de responsabilidad y autonomía a partir del análisis realizado.

## **5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE / CAPACIDADES TERMINALES**

1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.
- b) Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.





IES Biello Aragón

d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

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.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.

b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.

c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.

e) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos 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.

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.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.

b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

c) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.

d) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.



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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- b) Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.
- d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

## **6. GRUPO DE ALUMNOS**

El grupo de alumnos consta de 5 alumn@s con edades comprendidas de entre los 14 y 17 años. Todos provienen de estudios de ESO (2º o 3º)

## **7. PROGRAMA**

U.T. 1 Instalaciones y equipamientos

U.T. 2 Maquinaria, batería y herramientas

U.T. 3 La brigada de cocina

U.T.4 Acopio, recepción y distribución de materias primas

U.T. 5 Las hortalizas

U.T. 6 Los huevos

U.T. 7 Aves

U. T. 8 Carnes

U.T. 9 Pescados

U.T. 10 Conservación y regeneración de materias primas

## **8. UNIDADES DE TRABAJO**

*U.T. 1 Instalaciones y equipamientos*



### *Objetivos:*

- Conocer las instalaciones y equipos que se utilizan en cocina
- Saber distinguir los principales circuitos que se dan en la cocina
- Conocer la distribución de las instalaciones
- Saber clasificar los equipos de cocina

### *Contenidos:*

- Clasificación de los equipos de cocina
- Condiciones específicas de seguridad que debe reunir el mobiliario
- Principios de los circuitos en cocina
- Separación de zonas
- *Actividades de enseñanza-aprendizaje*
  - Explicación teórica por parte del profesor.
  - Comparativa con los equipos e instalaciones del centro

### *Criterios de evaluación*

- Se han caracterizado los equipos de cocina e instalaciones relacionadas con la producción culinaria.
- Se han reconocido las aplicaciones de los equipos de cocina e instalaciones.
- Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### *Temporalización*

- 12 horas.

### *U.T. 2 Maquinaria, batería y herramientas*

#### *Objetivos:*

- Conocer la batería, útiles y herramientas de cocina
- Conocer sus procedimientos de uso y mantenimiento
- Conocer las medidas de higiene y conservación de batería, útiles y herramientas de cocina



*Contenidos:*

- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina
- Ubicación y distribución: ordenación eficiente
- Procedimientos de uso y mantenimiento
- Medidas de higiene y conservación de batería, útiles y herramientas de cocina
- *Actividades de enseñanza-aprendizaje*
  - Explicación teórica por parte del profesor.
  - Casos prácticos en cocina: reconociendo cada una de las herramientas y útiles

*Criterios de evaluación*

- Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*Temporalización*

- 12 horas.

*U.T. 3 La brigada de cocina*

*Objetivos:*

- Identificar a todo el personal que trabaja en una cocina
- Conocer sus funciones

*Contenidos:*

- La brigada de cocina. Clasificación y funciones
- *Actividades de enseñanza-aprendizaje*



IES Biello Aragón

- Explicación teórica por parte del profesor.

#### *Criterios de evaluación*

- Se han identificado los miembros de la brigada de cocina

#### *Temporalización*

- 4 horas.

#### *U.T.4 Acopio, recepción y distribución de materias primas*

##### *Objetivos:*

- Identificar las distintas materias primas que se utilizan en la cocina
- Conocer los sistemas de aprovisionamientos de género
- Identificar los documentos relacionados con el aprovisionamiento de géneros
- Identificar los canales de distribución de materias primas

##### *Contenidos:*

- Documentos relacionados con el aprovisionamiento
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros
- Medidas de prevención y seguridad
- Materias primas: Clasificación y aplicaciones
- *Actividades de enseñanza-aprendizaje*
  - Explicación teórica por parte del profesor.
  - Ejercicios teóricos prácticos sobre todos los contenidos del tema: identificación de los registros, diagramas de flujo.

#### *Criterios de evaluación*

- Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.
- Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.
- Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.



IES Biello Aragón

- Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

#### *Temporalización*

- 12 horas.

#### *U.T. 5 Las hortalizas*

##### *Objetivos:*

- Identificar las hortalizas que más se usan en el proceso culinario
- Realizar las operaciones previas de limpieza y preparaciones previas al corte de las hortalizas
- Realizar los cortes básicos.

##### *Contenidos:*

- Clasificación y aplicaciones de las hortalizas
  - Tareas de limpieza, preparaciones previas.
  - Cortes básicos. Descripción y aplicaciones
  - Procedimientos intermedios de conservación
  - Medidas de prevención y seguridad.
- 
- *Actividades de enseñanza-aprendizaje*
    - Explicación teórica por parte del profesor.
    - Ejercicios prácticos: realización de todas las tareas de preparación y cortes en las hortalizas.

##### *Criterios de evaluación*

- Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- 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 caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.



IES Biello Aragón

- Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos 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.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

#### *Temporalización*

- 24 horas.

#### *U.T. 6 Los huevos*

##### *Objetivos:*

- Identificar las distintas materias primas que se utilizan en la cocina

##### *Contenidos:*

- Clasificación
- Conservación
- Normas de clasificación
- Aplicaciones
- *Actividades de enseñanza-aprendizaje*
  - Explicación teórica por parte del profesor.
  - Ejercicios prácticos

##### *Criterios de evaluación*

- Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- 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.



IES Biello Aragón

- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

#### *Temporalización*

- 14 horas.

#### *U.T. 7 Aves*

##### *Objetivos:*

- Identificar los cortes específicos y piezas con denominación propia en aves
- Conocer los procedimientos de obtención de piezas propias en aves.
- Realizar los cortes específicos para la obtención de piezas propias en aves

##### *Contenidos:*

- Definición.
  - Tareas de preparación y limpiezas previas a la obtención de piezas con denominación propias
  - Cortes específicos y piezas con denominación propias en aves
- *Actividades de enseñanza-aprendizaje*
- Explicación teórica por parte del profesor.
  - Realización de ejercicios prácticos basados en las tareas previas a la obtención de piezas propias en aves
  - Realización de ejercicios prácticos basados en la obtención de piezas propias en aves.

##### *Criterios de evaluación*

- Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- 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 caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.





IES Biello Aragón

- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

#### *Temporalización*

- 24 horas.

#### U. T. 8 Carnes

##### *Objetivos:*

- Identificar los cortes específicos y piezas con denominación propia en vacuno, porcino y ovino
- Conocer los procedimientos de obtención de piezas propias en vacuno, porcino y ovino.
- Realizar los cortes específicos para la obtención de piezas propias en vacuno, porcino y ovino.

##### *Contenidos:*

- Definición. Clasificación: Vacuno, ovino y porcino
- Tareas de preparación y limpiezas previas a la obtención de piezas con denominación propias
- Cortes específicos y piezas con denominación propias en vacuno, porcino y ovino
  
- *Actividades de enseñanza-aprendizaje*
  - Explicación teórica por parte del profesor.
  - Realización de ejercicios prácticos basados en las tareas previas a la obtención de piezas propias en vacuno, porcino y ovino.
  - Realización de ejercicios prácticos basados en la obtención de piezas propias en vacuno, porcino y ovino.

##### *Criterios de evaluación*

- Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- 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 caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.



IES Biello Aragón

- Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos 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.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

#### *Temporalización*

- 42 horas.

#### *U.T. 9 Pescados*

##### *Objetivos:*

- Identificar los cortes específicos y piezas con denominación propia en pescados
- Conocer los procedimientos de obtención de piezas propias en pescados.
- Realizar los cortes específicos para la obtención de piezas propias en pescados.

##### *Contenidos:*

- Definición .Clasificación de los pescados
  - Tareas de preparación y limpiezas previas a la obtención de piezas con denominación propias
  - Cortes específicos y piezas con denominación propias en pescados
- *Actividades de enseñanza-aprendizaje*
- Explicación teórica por parte del profesor.
  - Realización de ejercicios prácticos basados en las tareas previas a la obtención de piezas propias en pescados.
  - Realización de ejercicios prácticas basados en la obtención de piezas propias en pescados.

##### *Criterios de evaluación*

- Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.



IES Biello Aragón

- Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos 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.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

#### *Temporalización*

- 26 horas.

#### *U.T. 10 Conservación y regeneración de materias primas*

##### *Objetivos:*

- Identificar las técnicas de regeneración básicas
- Conocer las técnicas de regeneración básicas
- Ejecutar las técnicas de regeneración básicas

##### *Contenidos:*

- Descripción y características de las técnicas de regeneración
  - Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración
  - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas
  - Normativa higiénico – sanitaria de protección ambiental.
- *Actividades de enseñanza-aprendizaje*
- Explicación teórica por parte del profesor.
  - Ejercicios teóricos prácticos sobre todos los contenidos del tema: técnicas de regeneración básicas.

##### *Criterios de evaluación*

- Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.



IES Biello Aragón

- Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.
- Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

#### *Temporalización*

- 20 horas.

### **9. TEMPORALIZACIÓN**

- 1ª Evaluación: Unidades de Trabajo nº 1, 2, 3, 4 y 5
- 2ª Evaluación: Unidades de Trabajo nº 6, 7 y 8.
- 3ª Evaluación: Unidades de Trabajo nº 8, 9 y 10

Cada unidad contiene las horas dedicadas a la evaluación, así como las actividades que estén sujetas a estos contenidos. No obstante, la secuenciación de contenidos puede verse modificada por la estacionalidad de muchos productos así como de elaboraciones propias de determinadas fechas, y por la realización de servicios como aperitivos, banquetes, carta, servicio de comedor y otros eventos.

### **10. METODOLOGÍA DIDÁCTICA**

La metodología didáctica de este módulo es netamente procedimental, es decir, el alumno aprende a hacer las cosas haciéndolas (práctica). Este planteamiento está orientado a facilitar en el alumnado la integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, la capacidad de auto-aprendizaje, así como la capacidad de trabajar en equipo.

Este módulo profesional de formación debe ser teórico-práctico, lo que implica que la teoría y la práctica, como aspectos de un mismo proceso de enseñanza-aprendizaje, deben constituir un conjunto que facilite la realización de las actividades que lleve a cabo el alumnado. Por ello se intentará que, partiendo de los conocimientos previos del alumno si los tuviera, el aprendizaje vaya de lo práctico a lo teórico, es decir, comenzando por aspectos prácticos y actividades concretas de forma que posteriormente el alumno sea capaz de analizar, comprender y planificar el aprendizaje.



IES Biello Aragón

Primeramente se realizarán unas clases expositivas en las que el alumno aprenderá los contenidos a tratar, ayudando a que los alumnos capten la estructura de las ideas y a establecer conexiones entre los diferentes conceptos, relacionándolos con sus conocimientos previos (haciendo si el profesor estima oportuno, intervenir constantemente al alumno mediante preguntas para detectar el interés de los alumnos, si el nivel inicial es correcto, etc.), para que posteriormente las ponga en práctica en el aula-taller (activa).

Posteriormente, se desarrollarán unas clases prácticas en un espacio destinado y preparado a tal efecto, de manera que el alumno aprenda a desarrollar su profesión en condiciones similares a las que tendrá en su futuro puesto de trabajo en el mundo laboral.

En éste espacio primeramente el profesor explicará la clase correspondiente con una demostración (parte expositiva) para que posteriormente sea el alumno quien proceda a realizar lo mismo bajo la supervisión y tutela del profesor, resolviendo las dudas que los alumnos pudieran tener a lo largo de los procesos que realicen. Una vez realizados y terminados los diferentes procesos serán comprobados con el objeto de identificar posibles errores para poder subsanarlos.

Será necesario que el alumno relacione significativamente el contenido del nuevo aprendizaje con los que ya posee, es decir, que se establezca algún tipo de vínculo o enlace entre lo que pretende aprender y lo que se ha aprendido previamente.

Si fuera necesario, para los alumnos que tuvieran problemas de aprendizaje se les realizarían actividades de refuerzo individuales para aclarar aquellos conceptos con dificultad de comprensión o aplicación para los alumnos, realizado las adaptaciones oportunas si procediese.

El profesor propondrá actividades de aplicación real, similares a las actividades resueltas en cada unidad de trabajo, que deberán ser resueltas por los alumnos.

Para poder realizar mejor las distintas actividades de enseñanza-aprendizaje la clase se dividirá en pequeños subgrupos de 2-4 personas, según el tipo de actividad, poniendo al alumno en una posición de éxito, posibilitando planificar la actividad con otros compañeros.

Al terminar cada unidad, se realizarán pruebas teórico-prácticas donde se comprobará lo aprendido por el alumnado.

La metodología didáctica será adaptada a las necesidades del colectivo de clase, así como a las necesidades individuales, intentando promover la participación del alumnado en los procesos de enseñanza-aprendizaje, de forma que mediante esta metodología activa se desarrolle la capacidad del alumno de autonomía y responsabilidad personal.

Los temas transversales son contenidos con los que se pretende preparar a los alumnos para vivir en sociedad de una forma crítica y responsable, siendo la clave para lograr una formación integral de estos alumnos, y estarán presentes por tanto de una forma directa o indirecta en el desarrollo del módulo.

La metodología didáctica estará orientada a promover en el grupo de alumnos:



IES Biello Aragón

- Su participación en los procesos de enseñanza y aprendizaje, de forma que mediante la metodología activa se desarrolle su capacidad de autonomía y responsabilidad personales, de creciente importancia en el mundo profesional.
- Se evitará la presencia de soluciones únicas y exclusivas a los diversos problemas o situaciones planteadas. Se fomentará el que los alumnos y las alumnas participen en la propuesta de las actividades que se programen.
- Al ser el alumnado quien construye su propio aprendizaje, el profesor actuará como guía y mediador para facilitar la construcción de capacidades nuevas sobre la base de las ya adquiridas.

Una misión muy importante del docente es contribuir a que el alumnado descubra su capacidad potencial en relación con las ocupaciones implicadas en el perfil profesional correspondiente, reforzando y motivando la adquisición de nuevos hábitos de trabajo.

La metodología didáctica empleada facilitará también:

- La adquisición de una visión global y coordinada de los procesos productivos.
- El desarrollo de la capacidad para aprender por sí mismos.
- El desarrollo de la capacidad para trabajar en equipo.

Los tipos de capacidades terminales que se desarrollan en las diferentes unidades de trabajo de este módulo son: conocimiento, comprensión, análisis y aplicación.

## **11. EVALUACIÓN**

### **11.1. Objetivos generales y competencias profesionales, personales y sociales del módulo**

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo I), n) y ñ) y las competencias profesionales, personales y sociales I), n) y ñ) del título.

### **11.2. Procedimientos de evaluación del aprendizaje**



IES Biello Aragón

Para evaluar el aprendizaje del alumno se le realizará al menos una prueba escrita en la que se valorarán los conocimientos teóricos, y en la parte práctica, bien se le realizará una prueba práctica para comprobar que ha adquirido los conocimientos necesarios relacionados con cada apartado, se mantendrá un seguimiento en la evolución de su trabajo de forma diaria, e incluso ambas para así determinar la nota con mayor exactitud. También se evaluará su comportamiento y actitud.

La actitud se valorará mediante la asistencia continuada a clase, la puntualidad, la participación en clase, interés mostrado en el módulo, desarrollo de buenos hábitos, correcta uniformidad, compañerismo.

Además de lo anteriormente mencionado, los alumnos deberán tener un cuaderno de clase, una carpeta para las fichas de cocina de las actividades realizadas durante cada evaluación, lo cual será imprescindible para superar las distintas evaluaciones y para la recuperación de las mismas.

### 11.3 Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de acopio y distribución interna de materias primas en cocina, así como la preparación del lugar de trabajo y las tareas relacionadas con las preelaboraciones y regeneración de alimentos en cocina.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), b), c), e), l), n), ñ), o), p), q) y r); y, las competencias profesionales, personales y sociales a), b), c), d), e), l), o), p) y q) del título.

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

- La descripción, preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
- Las fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma.
- La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

### 11.4. Instrumentos de evaluación

Para evaluar al alumno durante el curso académico disponemos de los siguientes instrumentos:

- Pruebas teóricas y/o prácticas, escritas u orales, confeccionadas por el profesor.
- Ejercicios de propuestos en clase.
- Ficha individual de seguimiento del alumno, tomando notas diarias basadas en la observación del desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje.
- La actitud diaria del alumno, de acuerdo a los contenidos conceptuales expresados en cada unidad de trabajo.
- Cuaderno de clase.
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria.

### 11.5. Criterios de calificación



Los criterios de evaluación son el conjunto de previsiones que indican para cada capacidad terminal el grado de concreción aceptable de la misma, y permiten comprobar su nivel de adquisición.

Estos delimitan el alcance de las capacidades terminales y de los contenidos, siendo capacidades simples, directamente evaluables, que se corresponden con los conocimientos, las habilidades, las destrezas o las actitudes. Son guía y soporte para definir las actividades propias de los procesos de enseñanza-aprendizaje en general, y de los procesos de evaluación en particular.

Además de todas las actividades de evaluación marcadas en cada una de las unidades de trabajo, la evaluación de los alumnos será continua y prácticamente diaria. Se verá complementada con exámenes teóricos y la presentación de cuaderno de prácticas y/o fichas de trabajo. Los exámenes se realizarán sobre todos los conocimientos que los alumnos hayan adquirido tanto en las clases de teoría como en el aprendizaje práctico que se desarrollará día a día en el servicio.

Para obtener la calificación del alumno se hará la media aritmética de las diferentes notas disponibles de la parte teórica (conocimientos teóricos), de la parte práctica (destreza en la ejecución de las tareas y demás apartados relacionados con la parte práctica), y de la mostrada durante el desarrollo de las clases. También se tendrá en cuenta la actitud del alumno en cuanto a puntualidad, compañerismo, correcta uniformidad,...

En general, los criterios de calificación, serán:

- Contenidos (exámenes, trabajos y ejercicios) 40%
- Procedimientos (parte práctica a realizar en el aula taller) 60%

Para poder superar la asignatura de deberá obtener un mínimo del 40% de la nota de cada apartado en cada uno de ellos, de no ser así no se superarán las distintas evaluaciones debiendo recuperar aquellas partes en las que el alumno haya obtenido una nota inferior a dicho 40%.

Para poder aplicar éstos porcentajes el alumno no podrá faltar más del 15% de las clases justificadas o no, salvo que sea por motivos de trabajo, debiendo presentar un contrato de trabajo que acredite que le imposibilita la asistencia a clase. Caso de que las superase se presentará a una prueba final del módulo completo, perdiendo el derecho a la evaluación continua.

Para aprobar la 1ª y 2ª evaluación será necesario obtener al menos 5 puntos. La nota final será la calificación obtenida en la última evaluación.

Como las notas tienen que ser numéricas sin decimales, se redondeará por exceso o por defecto en función del interés y actitud mostrado por el alumno a lo largo de la evaluación.

## **11.6. Contenidos mínimos**

Acopio y distribución de materias primas:

- Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

- Clasificación de los equipos de cocina.





Maquinaria de cocina:

- Descripción y clasificación.
- Ubicación y distribución.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.

Batería, útiles y herramientas:

- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
- Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas:

Tratamientos básicos:

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.

Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación:

Cortes específicos y piezas con denominación:

- Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.

Regeneración de materias primas:

- Descripción y características de las técnicas de regeneración.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración.

## **12. RECURSOS DIDÁCTICOS Y TIC'S**

- Fotocopias y apuntes diversos
- Datos de internet
- Revistas profesionales del sector



- Vídeos
- Diapositivas y/o transparencias
- Ordenador y cañón retroproyector

Las nuevas tecnologías desempeñan un papel importante en el módulo y se piensa en el ordenador e Internet como base importante para el desarrollo de muchas unidades de trabajo. El centro educativo cuenta con los equipos informáticos y audiovisuales suficientes para el desarrollo de las distintas unidades de trabajo programadas. (Ordenadores con conexión a internet, impresora, pantalla de proyección, cañón, retroproyector)

Los medios audiovisuales de que dispone el centro, nos permiten visionar:

- Presentaciones en PowerPoint, sobre los contenidos de diversas unidades de trabajo.
- Documentales y películas relacionados con el módulo.

Los medios informáticos contribuyen a:

- Familiarizar al alumno/a con la búsqueda de información actualizada.
- Resolver las actividades y trabajos planteados, de una forma más práctica y amena.
- Familiarizarse con la presentación de trabajos, utilizando diferentes programas informáticos.
- Solventar dudas durante el curso y a lo largo de su vida laboral.

### **13. ESPACIOS Y MATERIALES DISPONIBLES PARA EL DESARROLLO DE LA PROGRAMACIÓN**

Aula polivalente: Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e Internet. Medios audiovisuales.

Aula taller cocina: Realización de las tareas de preelaboración.

Aula taller cafetería

### **14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

Con el fin de fomentar la relación con el entorno productivo y aproximarse mejor a contextos reales de trabajo, una actividad complementaria de especial importancia para la formación profesional específica es la visita técnica, que permite un acercamiento a la realidad profesional a la que está vinculada la competencia profesional del título.

A estos efectos, las visitas técnicas deben estar conectadas con las actividades de enseñanza y aprendizaje desarrolladas en el centro educativo, pudiendo ser en ocasiones la antesala a una propuesta de trabajo concreto, o bien el refuerzo a un conjunto coherente de tareas realizadas en el aula.



IES Biello Aragón

En cualquiera de los casos, estas visitas técnicas deben tener objetivos concretos y programados, y se han de organizar de forma que no impliquen excesiva ruptura con el proceso general de enseñanza y aprendizaje del ciclo formativo en cuestión

Por lo tanto como complemento a la programación sería muy interesante la realización a lo largo del curso de una serie de actividades que ayuden a comprender mejor el mundo de la cocina, así como aquellos lugares que puedan enriquecer culturalmente a los alumnos.

Las actividades extraescolares complementarias previstas para hacer durante este curso son:

- Taller de cocina de Navidad, con el cocinero Paco Oliva.
- Salida al pueblo de Aineto, donde visitaremos la fábrica de cerveza artesana Borda y el horno del pueblo.
- Colaboración en la elaboración del calendario anual de la Comarca Alto Gállego.
- Salidas a Mercado Local.
- Participación en el programa "Un día de Cine".
- Cata de mieles, y elaboración de tapas con miel, con el arnero Rodrigo Aliod.
- Cata de quesos artesanos de Valsalada "Queso d'Estrabilla".
- Salida a Huesca, visita a la CFIFP San Lorenzo.
- Charla sobre comida judía.
- Realización del Ágape de Navidad.

## 15. TEMAS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del Módulo, deberán incluirse para la EDUCACIÓN EN VALORES, relacionados con:

- Educación moral y cívica: El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades y los valores que preparan al alumnado para vivir en una sociedad libre y democrática. El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española.
- Educación para la salud: Hábitos de vida saludable y deportiva. Búsqueda de un adecuado bienestar físico y mental para sí y para los demás. También la salud laboral y la educación sexual que promueva una vida sexual segura y responsable.
- Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos: La superación de las desigualdades por razón del género y la valoración de la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.
- Educación ambiental: Cuidado con el medio ambiente, haciendo hincapié en el reciclado de residuos.
- Educación del consumidor: Consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.



IES Biello Aragón

- Educación para la igualdad: Respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
- Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia a la opinión de los demás, etc.
- Educación vial: Seguridad y respeto a las normas.
- Educación para el ocio: Utilización responsable del tiempo libre y del ocio.

## 16. PLAN DE CONTINGENCIA

Ante circunstancias excepcionales que puedan producirse, el departamento de Hostelería y Turismo, cuenta con un plan de contingencia, que estará a disposición del profesorado de guardia en la sala de profesores, que comprende un dossier de actividades de desarrollo y de ampliación de contenidos de las diferentes unidades didácticas, agrupadas por bloques temáticos que permitirán solventar cualquier incidencia a lo largo del curso, de acuerdo a lo dispuesto en el artº 20 de la Orden de 29 de mayo de 2008, por la que se establece la estructura básica de los currículos de los ciclos formativos de formación profesional y su aplicación en la Comunidad Autónoma de Aragón.

<b>FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO</b>
--------------------------------------------------

<b>CICLO FORMATIVO: CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL BASICA EN COCINA Y RESTAURACION</b>
----------------------------------------------------------------------------------------

<b>MÓDULO: 3005 ATENCION AL CLIENTE</b>
-----------------------------------------

<b>Horas del Módulo Profesional: 65 horas</b>	<b>Equivalencia en Créditos ECTS: 6</b>
-----------------------------------------------	-----------------------------------------

<b>CURSO: 2º</b>	<b>CURSO ACADÉMICO: 2018-2019</b>
------------------	-----------------------------------

### 1.1. Normativa reguladora de las enseñanzas:

**Estatal:**

1.2. *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*



IES Biello Aragón

*correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.*

### 1.3. Relación con las Unidades de Competencia del CNCP:

#### **Cualificaciones profesionales completas:**

a) Operaciones básicas de cocina HOT091\_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO255\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UCO256\_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092\_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO257\_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UCO258\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.



IES Biello Aragón

### **Cualificaciones profesionales incompletas:**

a) Operaciones básicas de catering HOT325\_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

UC1090\_1 : Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.:

b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173\_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

UC0546\_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

c) Actividades auxiliares de comercio COM412\_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):

UC1329\_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolizada al cliente

## **2. OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES**

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de atención y servicio al cliente, tanto en la información previa como en la postventa del producto o servicio.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- Comunicación con el cliente.
- Información del producto como base del servicio.
- Atención de reclamaciones.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo e), i) y j); y, las competencias profesionales, personales y sociales k) y l) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

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

- La descripción de los productos que comercializan y los servicios que prestan empresas tipo.
- La realización de ejercicios de expresión oral, aplicando las normas básicas de atención al público.
- La resolución de situaciones estándares mediante ejercicios de simulación.

### **2.1. Objetivos Generales:**

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.

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.



IES Biello Aragón

- 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
- 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.

## **2.2. Competencias profesionales, personales y sociales:**

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

- 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.
- 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.

### 3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<b>1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.</b>	<p>a) Se ha analizado el comportamiento del posible cliente.</p> <p>b) Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte.</p> <p>c) Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente.</p> <p>d) Se ha favorecido la comunicación con el empleo de las técnicas y actitudes apropiadas al desarrollo de la misma.</p> <p>e) 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).</p> <p>f) Se ha dado respuesta a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado.</p> <p>g) 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.</p> <p>h) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.</p> <p>i) Se ha transmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa.</p>
<b>2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.</b>	<p>a) Se han analizado las diferentes tipologías de público.</p> <p>b) Se han diferenciado clientes de proveedores, y éstos del público en general.</p> <p>c) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación comercial.</p> <p>d) Se ha diferenciado entre información y publicidad.</p> <p>e) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público.</p> <p>f) Se ha informado al cliente de las características del servicio, especialmente de las calidades esperables.</p>





	<p>g) 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.</p> <p>h) Se ha solicitado al cliente que comunique la elección de la opción elegida.</p>
<b>3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.</b>	<p>a) Se ha hecho entrega al cliente de los artículos procesados, informando de los servicios realizados en los artículos.</p> <p>b) Se han transmitido al cliente, de modo oportuno, las operaciones a llevar a cabo en los artículos entregados y los tiempos previstos para ello.</p> <p>c) Se han identificado los documentos de entrega asociados al servicio o producto.</p> <p>d) Se ha recogido la conformidad del cliente con el acabado obtenido, tomando nota, en caso contrario, de sus objeciones, de modo adecuado.</p> <p>e) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, elementos clave en la atención al cliente.</p> <p>f) Se ha mantenido en todo momento el respeto hacia el cliente</p> <p>g) Se ha intentado la fidelización del cliente con el buen resultado del trabajo.</p> <p>h) Se ha definido periodo de garantía y las obligaciones legales aparejadas.</p>
<b>4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.</b>	<p>a) 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.</p> <p>b) Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones.</p> <p>c) e ha suministrado la información y documentación necesaria al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.</p> <p>d) Se han recogido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.</p> <p>e) Se ha cumplimentado una hoja de reclamación</p> <p>f) Se ha compartido información con el equipo de trabajo.</p>

## 4. CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL

### 1. COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN BÁSICA EN RESTAURACIÓN

#### 1.1. El profesional del servicio de restauración

##### 1.1.1. La higiene

##### 1.1.2. El uniforme de trabajo



IES Biello Aragón

1.1.3. Aptitudes del personal de servicios

1.1.4. Correcta manipulación de alimentos

1.2. La comunicación en restauración

1.2.1. Comunicación verbal: emisión y recepción de mensajes orales

1.2.2. Comunicación no verbal: el lenguaje de los gestos

1.2.3. Comunicación escrita

1.2.4. Barreras en el proceso de comunicación

1.3. Habilidades profesionales

1.3.1. Empatía

1.3.2. Asertividad

1.3.3. Trabajo en equipo

2. EL CLIENTE. EL CENTRO DE NUESTRA ACTIVIDAD

2.1. Necesidades y expectativas

2.1.1. El cliente

2.1.2. Clasificación de las necesidades del cliente de restauración

2.1.3. Expectativas generadas sobre nuestro servicio

3. EL PROCESO DE VENTA EN RESTAURACIÓN

3.1. La venta en restauración.

3.2. Componentes básicos en la venta

3.2.1. Personal de servicio. El vendedor

3.2.2. Producto o servicio

3.2.3. Cliente. El consumidor

3.3. Técnicas de venta

3.3.1. La venta directa

3.3.2. La venta indirecta

3.4. Etapas de la venta.



3.4.1. Preventa o planificación.

3.4.2. Venta

3.4.3. Postventa o evaluación

3.5. Estrategias de venta

3.6. La fidelización del cliente

#### 4. SUGERENCIAS, QUEJAS Y RECLAMACIONES

4.1. La insatisfacción del cliente

4.1.1. Sugerencias

4.1.2. Quejas

4.1.3. Reclamaciones

4.2. Tratamiento adecuado ante quejas y reclamaciones

4.2.1. Sugerencias previas para calmar una situación difícil

4.2.2. Hacer frente a una queja o reclamación

4.2.3. Qué se debe evitar ante una queja o reclamación

4.3. Hojas de reclamaciones

4.1. Contenidos básicos (mínimos exigibles):

- Atención al cliente:
  - El proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen.
  - Barreras y dificultades comunicativas.
  - Comunicación verbal: Emisión y recepción de mensajes orales.
  - Motivación, frustración y mecanismos de defensa. Comunicación no verbal.
- Venta de productos y servicios:
  - Actuación del vendedor profesional.
  - Exposición de las cualidades de los productos y servicios.
  - El vendedor. Características, funciones y actitudes. Cualidades y aptitudes para la venta y su desarrollo.
  - El vendedor profesional: modelo de actuación. Relaciones con los clientes.
  - Técnicas de venta.
- Información al cliente:
  - Roles, objetivos y relación cliente-profesional.
  - Tipología de clientes y su relación con la prestación del servicio.



- Atención personalizada como base de la confianza en la oferta de servicio.
- Necesidades y gustos del cliente, así como criterios de satisfacción de los mismos.
- Objeciones de los clientes y su tratamiento.
- Tratamiento de reclamaciones:
  - Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones. Gestión de reclamaciones. Alternativas reparadoras. Elementos formales que contextualizan una reclamación.
  - Documentos necesarios o pruebas en una reclamación. Procedimiento de recogida de las reclamaciones.



## 5. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS

Este módulo se imparte en el 2º curso del ciclo formativo y tiene una duración de 315 horas lectivas que se distribuyen semanalmente en una carga horaria de 15 horas, durante 3 trimestres.

La temporalización de las distintas unidades de trabajo que forman el módulo es la que se detalla a continuación:

EVALUACIÓN	U.D.	DESCRIPCIÓN	HORAS
1ª	U.D. 1	COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN BÁSICA EN RESTAURACIÓN	14
	U.D. 2	EL CLIENTE. EL CENTRO DE NUESTRA ACTIVIDAD	14
2ª	U.D. 3	EL PROCESO DE VENTA EN RESTAURACIÓN	14
3ª	U.D.4	SUGERENCIAS, QUEJAS Y RECLAMACIONES	19

## 6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Atendiendo a lo expuesto en el punto 3 del Artículo 42 de la LOE, modificada por la LOMCE, la metodología didáctica que se propone pretende promover la integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, garantizando que el alumnado adquiera los conocimientos y capacidades relacionadas con las áreas establecidas en la disposición adicional tercera de la Ley 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, tomando en todo momento como referente los resultados de aprendizaje.

En definitiva, para conseguir los objetivos previstos, los principios metodológicos que se aplican son los siguientes:

1. Realizar una evaluación inicial para conocer el nivel de partida de cada alumno.
2. Dirigir los contenidos de forma que se potencie el "Saber Hacer"
3. Secuenciar el proceso de aprendizaje para que los conocimientos y capacidades sean adquiridas de forma adecuada y gradual.
4. Utilizar el binomio teoría y práctica de forma permanente durante todo el proceso de enseñanza – aprendizaje.
5. Informar de manera clara y precisa sobre los contenidos, prácticas y actividades, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación y calificación aplicables en cada una de las **unidades de trabajo** del módulo.
6. Verificar, evaluar y calificar el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de forma continua, durante el desarrollo de las prácticas y actividades propuestas.



7. Comenzar las unidades de trabajo con una introducción motivadora, poniendo de manifiesto la utilidad de la misma en el escenario profesional.
8. Disponer la documentación técnica y los recursos necesarios para el óptimo desarrollo de las prácticas y actividades de cada unidad de trabajo.
9. Proporcionar la solución de supuestos prácticos como modelo de las actividades que se van a realizar.
10. Planificar una diversidad de prácticas, trabajos y actividades que permitan a los alumnos desarrollar sus habilidades y capacidades, tanto individuales como colectivas.
11. Presentar y poner en común los resultados de las prácticas y actividades resueltas.
12. Dar a conocer el entorno socio-cultural, laboral y profesional.
13. Llevar a cabo visitas técnicas y/o culturales en entornos relacionados con la familia profesional y con la actividad industrial.
14. Proponer actividades alternativas de refuerzo y ampliación para afianzar los contenidos de las unidades de trabajo desarrolladas.
15. Fomentar estrategias que provoquen un aprendizaje y una comprensión significativa del resto de los contenidos educativos: hechos, conceptos, principios, terminología, procedimientos, etc...
16. Favorecer y potenciar el uso de las TIC en el aula y en el entorno profesional.

## **7. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

“Se debe entender por atención a la diversidad la atención a las características de cada uno de los alumnos, que son diversos y diferentes y presentan una amplia gama de necesidades educativas debidas a la presencia de múltiples factores personales y sociales (edad, etapa de desarrollo madurativo, motivación, intereses, estilos de aprendizaje, procedencia socioeconómica y cultural....)”.

Por tanto, entendemos la diversidad del alumnado en un sentido amplio. Se trata de un elemento enriquecedor y, desde luego, es una de las circunstancias más relevantes que es preciso tener en cuenta desde un punto de vista educativo al planificar y desarrollar los procesos de enseñanza-aprendizaje. Debemos huir de tendencias homogeneizadoras en nuestros planteamientos, que por su propio carácter son excluyentes para aquellos alumn@s que presentan un perfil alejado de lo ordinario. Por el contrario, debemos incorporar las diferencias, que contribuyen al desarrollo de valores tolerantes y de aceptación del otro, resaltando aspectos positivos y procurando una atención personalizada que fomente la integración de todos y cada uno de nuestros alumn@s y que compense los procesos de exclusión social que sufre una parte de la población.

## **8. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN**

La evaluación del aprendizaje de los alumnos se realizará según lo establecido en los capítulos 3, 4 y 5 de la Orden de 29 de Octubre de 2009 del Departamento de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón, que a su vez desarrolla lo dispuesto en el artículo 14 de la Orden de 29 de Mayo del mismo Departamento, estando ambas Órdenes referenciadas en los preceptos del artículo 43 de la L.O.E., modificada en última instancia por la LOMCE.

Según esto, se entiende que la evaluación del aprendizaje del alumnado es un instrumento que permite valorar de forma objetiva su proceso formativo. Tendrá por objeto la valoración del nivel de progreso alcanzado



por el/la alumno/a a lo largo de todo su proceso formativo, tomando como referencia los criterios de evaluación del módulo profesional, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

Por otro lado, la evaluación del aprendizaje de los alumnos se concibe como un proceso que debe llevarse a cabo forma continua, personalizada e integradora, y que ha de tener por objeto tanto los aprendizajes de los alumnos como los procesos de enseñanza:

1. Evaluación continua a lo largo de todo el proceso de enseñanza – aprendizaje, con el fin de detectar las dificultades en el momento en que se originen, averiguar las causas y, en consecuencia, adaptar las actividades de enseñanza – aprendizaje.
2. Evaluación personalizada para tener en cuenta las capacidades, destrezas y actitudes individuales de cada alumno/a.
3. Evaluación integradora para considerar el conjunto de los módulos correspondientes al ciclo, así como los objetivos expresados en términos de capacidades terminales.

La aplicación del proceso de evaluación continua requiere la asistencia regular a las clases y actividades programadas para el módulo. Podrá perder el derecho a la evaluación continua todo alumno que tenga un porcentaje de faltas de asistencia superior al 15 % de la carga horaria total del módulo.

## 8.1 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

Los instrumentos que se van a utilizar para evaluar el proceso de enseñanza – aprendizaje de los alumnos van a ser los siguientes:

1. Cuestionarios y encuestas: Serán elaborados en base a los criterios generales del Departamento de Hostelería. Se entregarán a los alumnos a principio del curso con motivo de la Evaluación Inicial, y a final de cada una de las evaluaciones, con el fin de medir aspectos relativos al proceso de enseñanza – aprendizaje, que permitan detectar y corregir deficiencias del mismo.

2. La observación sistemática del trabajo realizado por los alumnos: Para ello se van a valorar una serie de parámetros generales observables en las actividades prácticas de aplicación de cada una de las unidades de trabajo. Estos parámetros son los siguientes:

Grado de consecución de los resultados previstos.

Presentación y limpieza de las actividades realizadas.

Comprensión del trabajo realizado.

Organización y distribución de las tareas.

Utilización y manejo de las técnicas y herramientas necesarias.

Actitud e interés por las actividades planteadas.

Los datos relativos a estos parámetros, serán recogidos en la ficha individual de cada alumno para ser valorados y ponderados, de acuerdo con los criterios de calificación correspondientes a cada actividad.

3. Exámenes, pruebas y controles: Se realizarán de forma individual. Podrán ser de tipo práctico, teórico-práctico o teórico y se publicará su fecha de realización, que podrá ser acordada entre los alumnos y el profesor. En cada una de las evaluaciones, coincidentes con cada trimestre lectivo, se realizará como mínimo un examen por UD, pudiendo ser más si fuera necesario. En cuanto a los exámenes de recuperación, se realizarán al principio de la 2ª evaluación, para recuperar la primera, y al final de la 2ª para recuperar esta misma. Al finalizar



IES Biello Aragón

la 3ª evaluación, se realizara un examen de recuperación final, para recuperar la materia si fuera necesario. También se realizarán exámenes específicos para aquellos alumnos que hubieran perdido el derecho a la evaluación continua.

4. Análisis de tareas: los alumnos realizarán informes – memoria por cada una de las prácticas que realicen. En algunas de las unidades de trabajo, también se plantearán problemas y ejercicios a resolver, que deberán ser entregados para su valoración. En otros casos, con el fin de poner en práctica e integrar los conocimientos adquiridos en varias unidades de trabajo, se realizará un pequeño proyecto del que deberá presentarse un informe – memoria de formato similar al de las prácticas ordinarias.

5. Control de la asistencia y de la actitud: La aplicación del proceso de evaluación continua requerirá la asistencia regular a las clases y actividades programadas, de acuerdo con los criterios de calificación establecidos basados en los preceptos de la Orden de 26 de Octubre del Departamento de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón, en materia de faltas de asistencia.

Todo proceso de evaluación debe finalizar con la emisión de un informe que recoja la valoración de los datos más relevantes obtenidos durante el proceso y que refleje, igualmente, los resultados alcanzados. Este informe debe servir al alumno para conocer cómo va evolucionando, lo que ha aprendido y lo que no, las dificultades encontradas y en qué aspectos, qué capacidades son las mejor desarrolladas, qué objetivos tiene ya conseguidos, etc. Esta información se debe transmitir permanentemente, de forma oral, para que el proceso de aprendizaje mejore de modo continuo: afianzando todo lo positivo que va apareciendo y superando las dificultades que surjan.

## 9. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

A fin de fomentar el trabajo diario del alumno, al finalizar cada unidad de trabajo se realizarán controles periódicos (tanto teóricos como prácticos) de los contenidos impartidos hasta el momento y se exigirá la entrega de los diferentes ejercicios de aplicación para conformar junto con los controles, la calificación de la evaluación.

Por ser este Ciclo una enseñanza presencial, la falta de asistencia a clase, cuando dichas faltas superen el 15% de las horas del módulo, determinará que al no poder aplicarse la evaluación continua, el alumno será evaluado a través de un sistema extraordinario. Dicho sistema consistirá en una prueba especial de contenido teórico-práctico en función de los contenidos de la programación y presentación de los trabajos que se hayan solicitado a lo largo del curso. La evaluación de este sistema extraordinario coincidirá con la 3ª evaluación o final de curso.

Teniendo en cuenta que la evaluación del alumno ha de basarse en criterios conceptuales y procedimentales, los criterios variarán dependiendo del aspecto que se evalúe. En forma de porcentajes serán los siguientes:

- Conceptos: 40%
- Procedimientos: 60%





IES Biello Aragón

Las calificaciones obtenidas en los controles periódicos, junto a las notas de trabajos, ejercicios, labor diaria y actitud, configurarán la calificación del módulo.

Para realizar la media de los criterios que conforman la calificación (conceptos y procedimientos) y superar la evaluación de forma positiva, el alumno deberá tener una calificación mínima de cuatro puntos en cada uno de los 2 apartados.

La ausencia a las clases prácticas, tanto en la totalidad de los periodos como parcialmente, supondrá que las calificaciones en esos periodos serán de 0 en los diferentes apartados o en parte de ellos, al no completar las prácticas y no tener datos suficientes que evaluar.

- Para valorar los conceptos tendremos en cuenta los exámenes, las preguntas en clase y los trabajos tanto escritos como orales.

Calificación de contenidos conceptuales: 40% (de 0 a 4 puntos)

Mediante prueba escrita y posibles trabajos. En las pruebas escritas se especificará el valor de cada pregunta. Para promediar con los demás criterios, la nota mínima será de 4.

- Los procedimientos se calificarán teniendo en cuenta la participación activa y constante del alumno así como la progresión individual y el nivel de rendimiento alcanzado en el saber hacer diario.

Calificación de contenidos procedimentales: 60% (de 0 a 6 puntos)

Observación diaria de los ejercicios y o trabajos prácticos encomendados.

Se calificará teniendo en cuenta la participación activa y constante del alumno así como la progresión individual y el nivel de rendimiento alcanzado en la práctica y en el saber hacer diario.

La ausencia a las clases prácticas, tanto en la totalidad de los periodos como parcialmente, supondrá que las calificaciones en esos periodos serán de 0 en los diferentes apartados o en parte de ellos, al no completar las prácticas y no tener datos suficientes que evaluar. La nota se tomará semanalmente. Para poder mediar con las otras notas se necesitará una nota mínima de un cuatro.



La nota final también será expresada en cifras de 1 a 10, aplicando los criterios de redondeo que se fijarán a continuación. Se superará el módulo si la calificación final es igual o superior a 5 puntos ( $\geq 5$ ).

Para aquellos alumnos que tengan pendiente alguna de las evaluaciones parciales, la calificación de la evaluación final será negativa ( $< 5$ ), lo que quiere decir que no habría superado el módulo. En este caso se aplicaría lo establecido en los procedimientos de recuperación definidos en esta programación.

Los criterios de redondeo serán los siguientes:

- a) Se tomará el número entero más próximo a las dos cifras decimales de la nota final de evaluación.
- b) En caso de que los decimales tengan valor 0.50, se tomará el valor entero más próximo por defecto.

## **10. ACTIVIDADES DE RECUPERACION**

Se establece una prueba de recuperación por evaluación sobre los contenidos teóricos (conceptuales). La cual versará sobre los contenidos conceptuales no superados y se realizará antes de la evaluación de mayo.

Para recuperar los contenidos procedimentales, se deberá entregar el cuaderno con todas las actividades realizadas durante el año, así como la realización de un examen práctico el cual se realizará antes de la evaluación de mayo.

## **11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS**

- Material elaborado por el profesor/a. Además de otros libros de apoyo y consulta.
- Diferentes materiales tanto teóricos como teórico-prácticos en soporte digital.
- Instalaciones, equipos, batería y herramientas necesarios con las que está dotada el aula taller de cafetería/restaurante
- Además de las instalaciones citadas, el alumno tiene la obligación de asistir a las clases en el aula-taller, con el uniforme y sus herramientas, todo ello en perfecto estado.



## 12. EDUCACIÓN EN VALORES

Además de los contenidos científicos y técnicos propios del proceso formativo definido en esta programación, se reconocen también toda una serie de contenidos relacionados con la educación en valores humanos, mediante los cuales se pretende que el alumno alcance un óptimo desarrollo integral de su personalidad. Estos contenidos educativos estarán presentes de forma directa o indirecta en todas las unidades de trabajo, con el fin de inducir en el alumnado los siguientes referentes:

- Educación moral y cívica.
- Educación para el respeto entre iguales.
- Educación para la Paz, la Solidaridad y los Derechos Humanos.
- Educación en hábitos saludables.
- Educación para la igualdad entre sexos.
- Educación para el respeto al medio ambiente.
- Educación afectivo – sexual.
- Educación del consumidor.
- Educación vial.
- Educación para la interculturalidad.
- Educación para el desarrollo y la investigación.
- Educación sobre los medios de comunicación.



IES Biello Aragón

### 13. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades propuestas por el equipo docente para este curso son:

- Taller de cocina de Navidad, con el cocinero Paco Oliva.
- Salida al pueblo de Aineto, donde visitaremos la fábrica de cerveza artesana Borda y el horno del pueblo.
- Colaboración en la elaboración del calendario anual de la Comarca Alto Gállego.
- Salidas a Mercado Local.
- Participación en el programa "Un día de Cine".
- Cata de mieles, y elaboración de tapas con miel, con el arnero Rodrigo Aliod.
- Cata de quesos artesanos de Valsalada "Queso d'Estrabilla".
- Salida a Huesca, visita a la CFIFP San Lorenzo.
- Charla sobre comida judía.
- Realización del Ágape de Navidad.

#### PLAN DE CONTINGENCIA

En el Departamento de Hostelería y Turismo se ha previsto el presente plan de contingencia, entendiéndose que las ausencias de profesorado hasta que se cubran del modo legalmente previsto, deben de afectar a los alumnos en la menor medida posible.

En virtud de lo previsto en la Programación General Anual del I.E.S. Biello Aragón, así como en el Reglamento de Régimen Interno del centro cabe diferenciar diversos supuestos:

#### **- Plan de contingencia previsto con carácter general:**

El profesor que conoce previamente su ausencia, deberá preparar trabajo para los alumnos de su grupo consistente en la realización de ejercicios, actividades, esquemas, resúmenes o supuestos prácticos.

Si la guardia a cubrir se realizara en un taller o laboratorio, jefatura de estudios facilitará un aula al profesor de guardia.

#### **- Plan de contingencia previsto en el supuesto de ausencia debido a la realización de cursos de formación en período lectivo:**



IES Biello Aragón

En virtud de lo previsto en las normas internas del instituto, la solicitud para asistir a tales cursos se informará favorablemente si se cubre completamente el horario con profesores del Departamento.

Si el profesorado del Departamento prestara su conformidad para cubrir las ausencias del profesor que asiste al curso de formación, las clases se impartirían por profesorado del Departamento, lo que implica que el profesor que cubre al titular continuaría con el desarrollo normal del módulo. En todo caso, para facilitar las actividades normalizadas, el profesor ausente deberá facilitar al sustituto las pautas adecuadas.

**- Plan de contingencia previsto en el supuesto de salidas de uno o más días con alumnos o de asistir a viajes de estudios:**

Se prevé en las normas internas del instituto que el profesor que queda libre cada hora al estar un grupo ausente se hará cargo de la guardia causada por el profesor que realiza la salida, realizando el resto de las sustituciones el profesorado de guardia.

En cualquier caso, el profesor que se ausenta deberá preparar trabajo para los alumnos de su grupo consistente en la realización de ejercicios, actividades, esquemas, resúmenes o supuestos prácticos.

Si la guardia a cubrir se realizara en un taller o laboratorio, jefatura de estudios facilitará un aula al profesor de guardia.

**- Plan de contingencia en el supuesto de ausencia de los alumnos:**

En el supuesto de ausencia prolongada de los alumnos a clase por motivos justificados que serán debidamente documentados, el profesorado facilitará a los alumnos información acerca de la materia impartida en el período de su ausencia, así como de las actividades y ejercicios realizados en clase.

**FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO**

**CICLO FORMATIVO: CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACION**

**MÓDULO: 3038 PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**



IES Biello Aragón

<b>Horas del Módulo Profesional: 130 horas</b>	
------------------------------------------------	--

<b>CURSO: 2º</b>	<b>CURSO ACADÉMICO: 2018-2019</b>
------------------	-----------------------------------

### 1.13. Normativa reguladora de las enseñanzas:

**Estatal:**

1.14. *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.*

### 1.15. Relación con las Unidades de Competencia del CNCP:

Cualificaciones profesionales completas:

a) Operaciones básicas de cocina HOT091\_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO255\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UCO256\_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092\_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO257\_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UCO258\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.



### **Cualificaciones profesionales incompletas:**

a) Operaciones básicas de catering HOT325\_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

UC1090\_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173\_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

UC0546\_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

c) Actividades auxiliares de comercio COM412\_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):

UC1329\_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolizada al cliente.

### **OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES**

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.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), d), g) y h); y, las competencias profesionales, personales y sociales a), b), f) e i) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

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.



## 2.1. Objetivos Generales:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- 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.

### 1.16. Competencias profesionales, personales y sociales:

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este módulo 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.
- 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.





IES Biello Aragón

- 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.
- 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.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<b>1. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.</li><li>b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.</li><li>c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.</li><li>d) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.</li><li>e) Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.</li><li>f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</li><li>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental.</li></ul>



<p><b>2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.</b></p>	<p>a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar.</p> <p>b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.</p> <p>c) 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.</p> <p>d) 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 preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales, e higiénico-sanitaria.</p>
<p><b>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.</b></p>	<p>a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.</p> <p>b) Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.</p> <p>c) Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.</p> <p>d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.</p> <p>e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.</p> <p>f) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p>
<p><b>4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.</b></p>	<p>a) Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica.</p> <p>b) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor.</p> <p>c) 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.</p> <p>d) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.</p>



	<p>e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.</p> <p>f) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas.</p> <p>g) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p>
<p><b>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.</b></p>	<p>a) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas.</p> <p>b) Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.</p> <p>c) 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.</p> <p>d) 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.</p> <p>e) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.</p> <p>f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.</p> <p>g) 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.</p> <p>h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales.</p>

## CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL

### UD1. EL ESTABLECIMIENTO DE BAR Y CAFETERÍA

#### 1.1. El Bar y cafetería

##### 1.1.1. Tipos de bar cafetería



1.1.2. Principales áreas

**1.2.** Personal del bar cafetería. Estructura y funciones

**1.3.** Mobiliario y maquinaria habitual en bar y cafetería

**1.4.** Material habitual de bar y cafetería

1.4.1. Mantelería

1.4.2. Cubertería

1.4.3. Vajilla

1.4.4. Cristalería

1.4.5. Complementos de cafetería

1.4.6. Material de Coctelería

**1.5.** Desarrollo de la puesta a punto en bar y cafetería

1.5.1. Puesta a punto de la maquinaria

1.5.2. Puesta a punto de material y complementos

1.5.3. Puesta a punto de barra y sala

1.5.4. Preparación de géneros

**UD2. SERVICIO Y POSTSERVICIO EN BAR Y CAFETERÍA**

2.1. Servicio en bar y cafetería

2.1.1 Servicio en barra

2.1.2. Servicio en mesa

2.1.3. Facturación y cobro en bar cafetería



- 2.2. Elaboraciones sencillas propias de bar cafetería
    - 2.2.1. Desayunos y meriendas
    - 2.2.2. Tapas y canapés
    - 2.2.3. Bocadillos, montaditos y sándwiches
    - 2.2.4. Ensaladas
    - 2.2.5. Platos combinados
  - 2.3. Operaciones de postservicio de bar cafetería
    - 2.3.1. Maquinaria
    - 2.3.2. Material y complementos
    - 2.3.3. Reposición de géneros
    - 2.3.4. Barra y sala
- UD3. BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS
- 3.1. Bebidas no alcohólicas calientes
    - 3.1.1. El café
    - 3.1.2. Té y otras infusiones
    - 3.1.3. Chocolate
    - 3.1.4. Servicio de café, chocolate, té y otras infusiones
  - 3.2. Bebidas no alcohólicas frías
    - 3.2.1. Batidos
    - 3.2.2. Zumos
    - 3.2.3. Granizados
    - 3.2.4. Refrescos
- UD4. BEBIDAS ALCOHÓLICAS
- 4.1. Las bebidas alcohólicas
    - 4.1.1. El proceso de fermentación
    - 4.1.2. La cerveza
    - 4.1.3. La sidra
    - 4.1.4. El vino
    - 4.1.5. Otras bebidas alcohólicas fermentadas



- 4.2. Bebidas aperitivo
  - 4.2.1. Bitters y amargos
  - 4.2.2. Anisados
  - 4.2.3. Vermuts
- 4.3. Bebidas alcohólicas destiladas
  - 4.3.1. El proceso de destilación
  - 4.3.2. Aguardientes
  - 4.3.3. Licores
- 4.4. Cócteles
  - 4.4.1. Clasificación de los cócteles
  - 4.4.2. Normas básicas para su elaboración
  - 4.4.3. Recetario básico

**Contenidos básicos (mínimos exigibles):**

- Acopio de materiales para servicios de catering:
  - Áreas de montaje en establecimientos de catering.
  - Material y equipamientos para los servicios de catering.
  - Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico.
  - Preparación de montajes.
  - Ordenes de servicio.
  - Procesos de aprovisionamiento interno.
  - Preparación y disposición de las cargas.
  - Control documental.
  - Legislación higiénico-sanitaria.
- Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering:
  - Recepción de equipos y materiales.
  - Zonas de descarga.
  - Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas.
  - Controles documentales y administrativos.
  - Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.
- Limpieza de materiales y equipos:



IES Biello Aragón

- Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado.
- Productos de limpieza para el lavado de materiales.
- Operaciones de lavado.
- Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones.
- Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material.
- Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.
- Normas de prevención de riesgos laborales.
- Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria:
  - Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
  - Herramientas en la gestión ambiental. Normas ISO.
  - Medidas de prevención y protección medioambiental.
  - Ahorro hídrico y energético.
  - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.
  - Limpieza y desinfección.
  - Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.
  - Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
  - Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
  - Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).



## DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS

Este módulo se imparte en el 1º curso del ciclo formativo y tiene una duración de 130 horas lectivas que se distribuyen semanalmente en una carga horaria de 5 horas semanales, durante 2 trimestres.

La temporalización de las distintas unidades de trabajo que forman el módulo es la que se detalla a continuación:

EVALUACIÓN	U.D.	DESCRIPCIÓN	HORAS
1ª	U.D. 1	EL ESTABLECIMIENTO DE BAR Y CAFETERÍA	33
2ª	U.D. 2	SERVICIO Y POSTSERVICIO EN BAR Y CAFETERÍA	33
	U.D. 3	BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	33
	U.D. 4	BEBIDAS ALCOHÓLICAS	33

## METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Atendiendo a lo expuesto en el punto 3 del Artículo 42 de la LOE, modificada por la LOMCE, la metodología didáctica que se propone pretende promover la integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, garantizando que el alumnado adquiera los conocimientos y capacidades relacionadas con las áreas establecidas en la disposición adicional tercera de la Ley 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, tomando en todo momento como referente los resultados de aprendizaje.

En definitiva, para conseguir los objetivos previstos, los principios metodológicos que se aplican son los siguientes:

33. Realizar una evaluación inicial para conocer el nivel de partida de cada alumno.
34. Dirigir los contenidos de forma que se potencie el "Saber Hacer"
35. Secuenciar el proceso de aprendizaje para que los conocimientos y capacidades sean adquiridas de forma adecuada y gradual.
36. Utilizar el binomio teoría y práctica de forma permanente durante todo el proceso de enseñanza – aprendizaje.
37. Informar de manera clara y precisa sobre los contenidos, prácticas y actividades, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación y calificación aplicables en cada una de las unidades de trabajo del módulo.
38. Verificar, evaluar y calificar el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de forma continua, durante el desarrollo de las prácticas y actividades propuestas.
39. Comenzar las unidades de trabajo con una introducción motivadora, poniendo de manifiesto la utilidad de la misma en el escenario profesional.





IES Biello Aragón

40. Disponer la documentación técnica y los recursos necesarios para el óptimo desarrollo de las prácticas y actividades de cada unidad de trabajo.
41. Proporcionar la solución de supuestos prácticos como modelo de las actividades que se van a realizar.
42. Planificar una diversidad de prácticas, trabajos y actividades que permitan a los alumnos desarrollar sus habilidades y capacidades, tanto individuales como colectivas.
43. Presentar y poner en común los resultados de las prácticas y actividades resueltas.
44. Dar a conocer el entorno socio-cultural, laboral y profesional.
45. Llevar a cabo visitas técnicas y/o culturales en entornos relacionados con la familia profesional y con la actividad industrial.
46. Proponer actividades alternativas de refuerzo y ampliación para afianzar los contenidos de las unidades de trabajo desarrolladas.
47. Fomentar estrategias que provoquen un aprendizaje y una comprensión significativa del resto de los contenidos educativos: hechos, conceptos, principios, terminología, procedimientos, etc...
48. Favorecer y potenciar el uso de las TIC en el aula y en el entorno profesional.

## **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

“Se debe entender por atención a la diversidad la atención a las características de cada uno de los alumnos, que son diversos y diferentes y presentan una amplia gama de necesidades educativas debidas a la presencia de múltiples factores personales y sociales (edad, etapa de desarrollo madurativo, motivación, intereses, estilos de aprendizaje, procedencia socioeconómica y cultural....)”.

Por tanto, entendemos la diversidad del alumnado en un sentido amplio. Se trata de un elemento enriquecedor y, desde luego, es una de las circunstancias más relevantes que es preciso tener en cuenta desde un punto de vista educativo al planificar y desarrollar los procesos de enseñanza-aprendizaje. Debemos huir de tendencias homogeneizadoras en nuestros planteamientos, que por su propio carácter son excluyentes para aquellos alumn@s que presentan un perfil alejado de lo ordinario. Por el contrario, debemos incorporar las diferencias, que contribuyen al desarrollo de valores tolerantes y de aceptación del otro, resaltando aspectos positivos y procurando una atención personalizada que fomente la integración de todos y cada uno de nuestros alumn@s y que compense los procesos de exclusión social que sufre una parte de la población.

## **PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN**

La evaluación del aprendizaje de los alumnos se realizará según lo establecido en los capítulos 3, 4 y 5 de la Orden de 29 de Octubre de 2009 del Departamento de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón, que a su vez desarrolla lo dispuesto en el artículo 14 de la Orden de 29 de Mayo del mismo Departamento, estando ambas Órdenes referenciadas en los preceptos del artículo 43 de la L.O.E., modificada en última instancia por la LOMCE.

Según esto, se entiende que la evaluación del aprendizaje del alumnado es un instrumento que permite valorar de forma objetiva su proceso formativo. Tendrá por objeto la valoración del nivel de progreso alcanzado por el/la alumno/a a lo largo de todo su proceso formativo, tomando como referencia los criterios de evaluación del módulo profesional, así como los objetivos generales del ciclo formativo.



Por otro lado, la evaluación del aprendizaje de los alumnos se concibe como un proceso que debe llevarse a cabo forma continua, personalizada e integradora, y que ha de tener por objeto tanto los aprendizajes de los alumnos como los procesos de enseñanza:

1. Evaluación continua a lo largo de todo el proceso de enseñanza – aprendizaje, con el fin de detectar las dificultades en el momento en que se originen, averiguar las causas y, en consecuencia, adaptar las actividades de enseñanza – aprendizaje.
2. Evaluación personalizada para tener en cuenta las capacidades, destrezas y actitudes individuales de cada alumno/a.
3. Evaluación integradora para considerar el conjunto de los módulos correspondientes al ciclo, así como los objetivos expresados en términos de capacidades terminales.

La aplicación del proceso de evaluación continua requiere la asistencia regular a las clases y actividades programadas para el módulo. Podrá perder el derecho a la evaluación continua todo alumno que tenga un porcentaje de faltas de asistencia superior al **15 % de la carga horaria total** del módulo.

## 7.2 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

Los instrumentos que se van a utilizar para evaluar el proceso de enseñanza – aprendizaje de los alumnos van a ser los siguientes:

1. Cuestionarios y encuestas: Serán elaborados en base a los criterios generales del Departamento de Hostelería. Se entregarán a los alumnos a principio del curso con motivo de la Evaluación Inicial, y a final de cada una de las evaluaciones, con el fin de medir aspectos relativos al proceso de enseñanza – aprendizaje, que permitan detectar y corregir deficiencias del mismo.

2. La observación sistemática del trabajo realizado por los alumnos: Para ello se van a valorar una serie de parámetros generales observables en las actividades prácticas de aplicación de cada una de las unidades de trabajo. Estos parámetros son los siguientes:

Grado de consecución de los resultados previstos.

Presentación y limpieza de las actividades realizadas.

Comprensión del trabajo realizado.

Organización y distribución de las tareas.

Utilización y manejo de las técnicas y herramientas necesarias.

Actitud e interés por las actividades planteadas.

Los datos relativos a estos parámetros, serán recogidos en la ficha individual de cada alumno para ser valorados y ponderados, de acuerdo con los criterios de calificación correspondientes a cada actividad.

3. Exámenes, pruebas y controles: Se realizarán de forma individual. Podrán ser de tipo práctico, teórico-práctico o teórico y se publicará su fecha de realización, que podrá ser acordada entre los alumnos y el profesor. En cada una de las evaluaciones, coincidentes con cada trimestre lectivo, se realizará como mínimo un examen, pudiendo ser más si fuera necesario. En cuanto a los exámenes de recuperación, se realizará un examen al final de la tercera evaluación para cada una de las evaluaciones suspendidas. También se realizarán exámenes específicos para aquellos alumnos que hubieran perdido el derecho a la evaluación continua.



IES Biello Aragón

4. Análisis de tareas: los alumnos realizarán informes – memoria por cada una de las prácticas que realicen. En algunas de las unidades de trabajo, también se plantearán problemas y ejercicios a resolver, que deberán ser entregados para su valoración. En otros casos, con el fin de poner en práctica e integrar los conocimientos adquiridos en varias unidades de trabajo, se realizará un pequeño proyecto del que deberá presentarse un informe – memoria de formato similar al de las prácticas ordinarias.

5. Control de la asistencia y de la actitud: La aplicación del proceso de evaluación continua requerirá la asistencia regular a las clases y actividades programadas, de acuerdo con los criterios de calificación establecidos basados en los preceptos de la Orden de 26 de Octubre del Departamento de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón, en materia de faltas de asistencia.

Todo proceso de evaluación debe finalizar con la emisión de un informe que recoja la valoración de los datos más relevantes obtenidos durante el proceso y que refleje, igualmente, los resultados alcanzados. Este informe debe servir al alumno para conocer cómo va evolucionando, lo que ha aprendido y lo que no, las dificultades encontradas y en qué aspectos, qué capacidades son las mejor desarrolladas, qué objetivos tiene ya conseguidos, etc. Esta información se debe transmitir permanentemente, de forma oral, para que el proceso de aprendizaje mejore de modo continuo: afianzando todo lo positivo que va apareciendo y superando las dificultades que surjan.

## 9. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

A fin de fomentar el trabajo diario del alumno, al finalizar cada unidad de trabajo se realizarán controles periódicos (tanto teóricos como prácticos) de los contenidos impartidos hasta el momento y se exigirá la entrega de los diferentes ejercicios de aplicación para conformar junto con los controles, la calificación de la evaluación.

Por ser este Ciclo una enseñanza presencial, la falta de asistencia a clase, cuando dichas faltas superen el 15% de las horas del módulo, determinará que al no poder aplicarse la evaluación continua, el alumno será evaluado a través de un sistema extraordinario. Dicho sistema consistirá en una prueba especial de contenido teórico-práctico en función de los contenidos de la programación y presentación de los trabajos que se hayan solicitado a lo largo del curso. La evaluación de este sistema extraordinario coincidirá con la 3ª evaluación o final de curso.

Teniendo en cuenta que la evaluación del alumno ha de basarse en criterios actitudinales y procedimentales, los criterios variarán dependiendo del aspecto que se evalúe. En forma de porcentajes serán los siguientes:

- Conceptos: 40%
- Procedimientos: 60%

Las calificaciones obtenidas en los controles periódicos, junto a las notas de trabajos, ejercicios, labor diaria y actitud, configuran la calificación del módulo.



IES Biello Aragón

Para realizar la media de los dos criterios que conforman la calificación (conceptos y procedimientos) y superar la evaluación de forma positiva, el alumno deberá tener una calificación mínima de cuatro puntos en cada uno de los apartados.

- La actitud del alumno en clase será una nota obtenida día a día según el alumno muestre una intervención activa en clase o no, y se englobará dentro del apartado procedimental. En este apartado, se valorarán aspectos como la puntualidad, trabajo en equipo, motivación, etc.

1. Actitudes personales asociadas a la comunicación, al trabajo en grupo y a las relaciones sociales.

- Respetar las opiniones, ideas o conductas de los demás.
- Valorar la información recibida para la ejecución correcta del trabajo.
- Mostrar interés en la participación de tareas o trabajos, incluyendo aquellos relacionados con la limpieza e higiene de equipos, batería, herramientas, utillaje y espacio físico del aula-taller.
- Valorar el trabajo realizado en equipo, ya que puede ser positivo para el desarrollo de ciertas actividades.

2. Actitudes personales-relacionales asociadas al medio ambiente y a la toma de decisiones.

- Valorar la utilización racional de los recursos naturales.
- Respetar las normas de higiene-seguridad y medio ambiente.
- Eliminar de manera correcta los residuos derivados de la realización del trabajo para preservar el medio ambiente.
- Metodología y secuenciación.

La ausencia a las clases prácticas, tanto en la totalidad de los periodos como parcialmente, supondrá que las calificaciones en esos periodos serán de 0 en los diferentes apartados o en parte de ellos, al no completar las prácticas y no tener datos suficientes que evaluar.

- Para valorar los conceptos tendremos en cuenta los exámenes, las preguntas en clase y los trabajos tanto escritos como orales.

Calificación de contenidos conceptuales: 40% (de 0 a 4 puntos)



IES Biello Aragón

Mediante prueba escrita y posibles trabajos. En las pruebas escritas se especificará el valor de cada pregunta. Para promediar con los demás criterios, la nota mínima será de 4.

- Los procedimientos se calificarán teniendo en cuenta la participación activa y constante del alumno así como la progresión individual y el nivel de rendimiento alcanzado en el saber hacer diario.

Calificación de contenidos procedimentales: 60% (de 0 a 6 puntos)

Observación diaria de los ejercicios y o trabajos prácticos encomendados teniendo en cuenta:

Se calificará teniendo en cuenta la participación activa y constante del alumno así como la progresión individual y el nivel de rendimiento alcanzado en la práctica y en el saber hacer diario.

La ausencia a las clases prácticas, tanto en la totalidad de los periodos como parcialmente, supondrá que las calificaciones en esos periodos serán de 0 en los diferentes apartados o en parte de ellos, al no completar las prácticas y no tener datos suficientes que evaluar. La nota se tomará semanalmente. Para poder mediar con las otras notas se necesitará una nota mínima de un cuatro.

La nota final también será expresada en cifras de 1 a 10, aplicando los criterios de redondeo que se fijarán a continuación. Se superará el módulo si la calificación final es igual o superior a 5 puntos ( $\geq 5$ ).

Para aquellos alumnos que tengan pendiente alguna de las evaluaciones parciales, la calificación de la evaluación final será negativa ( $< 5$ ), lo que quiere decir que no habría superado el módulo. En este caso se aplicaría lo establecido en los procedimientos de recuperación definidos en esta programación.

Los criterios de redondeo serán los siguientes:

- e) Se tomará el número entero más próximo a las dos cifras decimales de la nota final de evaluación.
- f) En caso de que los decimales tengan valor 0.50, se tomará el valor entero más próximo por defecto.

## **9) ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN.**

Se establece una prueba de recuperación por evaluación sobre los contenidos teóricos (conceptuales). La cual versará sobre los contenidos conceptuales no superados y se realizará antes de la evaluación de mayo.



Para recuperar los contenidos procedimentales, se deberá entregar el cuaderno con todas las actividades realizadas durante el año, así como la realización de un examen práctico el cual se realizará antes de la evaluación de mayo.



Se establece una prueba de recuperación por evaluación sobre la materia impartida de forma teórica. No se establecen actividades de recuperación en la parte práctica, ni actitudinal.

Al ser un módulo eminentemente procedimental, la recuperación de los contenidos procedimentales y actitudinales no es posible hacerla en un solo examen, por lo que se entenderá recuperado en el momento que supere otros contenidos (Unidades de Trabajo) de mayor complejidad y desarrollo.

Se establecerá una prueba extraordinaria de recuperación de este módulo antes del inicio del módulo de Formación en Centros de Trabajo, para todos aquellos alumnos que hayan suspendido o bien hayan perdido el derecho de evaluación, si está no es superada por algún alumno este deberá permanecer con el módulo pendiente, durante el último trimestre del curso, en el cual, se desarrollaran clases para pendientes, encaminadas a la superación del módulo pendiente.

Para la superación satisfactoria del módulo, el alumno deberá de entregar:

Todos los trabajos que se hayan mandado durante todo el curso.

En el caso de que el alumno con esta materia pendiente esté matriculado en 2º curso, dispondrá de una evaluación extraordinaria en marzo y otra en junio, en las que el procedimiento e instrumentos de evaluación serán exactamente igual a los descritos anteriormente, pudiendo asistir como oyente a las clases de la materia en el horario programado para la misma. Se le facilitarán actividades de recuperación para que vaya realizando hasta que se presente a la prueba de la convocatoria extraordinaria en marzo o junio.

## **10. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS**

- Material elaborado por el profesor/a. Además de otros libros de apoyo y consulta.
- Diferentes materiales tanto teóricos como teórico-prácticos en soporte digital.
- Instalaciones, equipos, batería y herramientas necesarios con las que está dotada el aula taller de cafetería/restaurante
- Además de las instalaciones citadas, el alumno tiene la obligación de asistir a las clases en el aula-taller, con el uniforme y sus herramientas, todo ello en perfecto estado.



## 11. EDUCACIÓN EN VALORES

Además de los contenidos científicos y técnicos propios del proceso formativo definido en esta programación, se reconocen también toda una serie de contenidos relacionados con la educación en valores humanos, mediante los cuales se pretende que el alumno alcance un óptimo desarrollo integral de su personalidad. Estos contenidos educativos estarán presentes de forma directa o indirecta en todas las unidades de trabajo, con el fin de inducir en el alumnado los siguientes referentes:

- Educación moral y cívica.
- Educación para el respeto entre iguales.
- Educación para la Paz, la Solidaridad y los Derechos Humanos.
- Educación en hábitos saludables.
- Educación para la igualdad entre sexos.
- Educación para el respeto al medio ambiente.
- Educación afectivo – sexual.
- Educación del consumidor.
- Educación vial.
- Educación para la interculturalidad.
- Educación para el desarrollo y la investigación.
- Educación sobre los medios de comunicación.

## 12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades propuestas por el equipo docente para este curso son:

- Taller de cocina de Navidad, con el cocinero Paco Oliva.
- Salida al pueblo de Aineto, donde visitaremos la fábrica de cerveza artesana Borda y el horno del pueblo.
- Colaboración en la elaboración del calendario anual de la Comarca Alto Gállego.
- Salidas a Mercado Local.
- Participación en el programa “Un día de Cine”.
- Cata de mieles, y elaboración de tapas con miel, con el arnero Rodrigo Aliod.
- Cata de quesos artesanos de Valsalada “Queso d’Estrabilla”.
- Salida a Huesca, visita a la CFIFP San Lorenzo.
- Charla sobre comida judía.





- Realización del Ágape de Navidad.

### **13. PLAN DE CONTINGENCIA**

En el Departamento de Hostelería y Turismo se ha previsto el presente plan de contingencia, entendiéndose que las ausencias de profesorado hasta que se cubran del modo legalmente previsto, deben de afectar a los alumnos en la menor medida posible.

En virtud de lo previsto en la Programación General Anual del I.E.S. Biello Aragón, así como en el Reglamento de Régimen Interno del centro cabe diferenciar diversos supuestos:

#### **- Plan de contingencia previsto con carácter general:**

El profesor que conoce previamente su ausencia, deberá preparar trabajo para los alumnos de su grupo consistente en la realización de ejercicios, actividades, esquemas, resúmenes o supuestos prácticos.

Si la guardia a cubrir se realizara en un taller o laboratorio, jefatura de estudios facilitará un aula al profesor de guardia.

#### **- Plan de contingencia previsto en el supuesto de ausencia debido a la realización de cursos de formación en período lectivo:**

En virtud de lo previsto en las normas internas del instituto, la solicitud para asistir a tales cursos se informará favorablemente si se cubre completamente el horario con profesores del Departamento.

Si el profesorado del Departamento prestara su conformidad para cubrir las ausencias del profesor que asiste al curso de formación, las clases se impartirían por profesorado del Departamento, lo que implica que el profesor que cubre al titular continuaría con el desarrollo normal del módulo. En todo caso, para facilitar las actividades normalizadas, el profesor ausente deberá facilitar al sustituto las pautas adecuadas.

#### **- Plan de contingencia previsto en el supuesto de salidas de uno o más días con alumnos o de asistir a viajes de estudios:**

Se prevé en las normas internas del instituto que el profesor que queda libre cada hora al estar un grupo ausente se hará cargo de la guardia causada por el profesor que realiza la salida, realizando el resto de las sustituciones el profesorado de guardia.

En cualquier caso, el profesor que se ausenta deberá preparar trabajo para los alumnos de su grupo consistente en la realización de ejercicios, actividades, esquemas, resúmenes o supuestos prácticos.

Si la guardia a cubrir se realizara en un taller o laboratorio, jefatura de estudios facilitará un aula al profesor de guardia.

#### **- Plan de contingencia en el supuesto de ausencia de los alumnos:**



En el supuesto de ausencia prolongada de los alumnos a clase por motivos justificados que serán debidamente documentados, el profesorado facilitará a los alumnos información acerca de la materia impartida en el período de su ausencia, así como de las actividades y ejercicios realizados en clase.

**FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN:**

**COCINA Y RESTAURACIÓN**

**PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA**

**CURSO 2018/2019**

**Profesor/a: JESÚS AGUSTÍN MIRÓN**



## **1. INTRODUCCION**

Esta programación va dirigida a un grupo de tres alumnos que van a cursar segundo de FPB, tienen todos ellos como denominador común el haber superado el primer curso de FPB.

Las finalidades que perseguimos a través de estas enseñanzas van encaminadas, por un lado, a prepararles para que aprendan a desempeñar con competencia las actividades correspondientes al campo profesional de la hostelería, por otro lado, a facilitarles la adaptación a las modificaciones laborales y, por último, se pretende contribuir al desarrollo personal y a ser un ciudadano democrático, gracias a los valores transversales que se deducen del desempeño de la profesión; tales son, por ejemplo, la importancia de la colaboración, la amabilidad, el respeto, la limpieza, el orden, etc.

Al término del segundo curso de FPB, si el alumno supera la etapa, aprobando todos los módulos, materias y bloques, obtendrá una cualificación de nivel 1 del Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales (art. 7 Ley 5/2002, de 19 de junio). Además, le permitirá el acceso directo a los Ciclos Formativos de Grado Medio o, podrá obtener el título de Graduado en ESO por la superación de la evaluación final de ESO en relación con las materias del bloque de asignaturas troncales.

Debido a la importancia del sector de la hostelería en España y a la consiguiente valoración de la competencia profesional de cuantos ejercen esta actividad, las Administraciones educativas habrán de tener en cuenta que:

- a) Las actividades relacionadas con las actividades realizadas en la cocina y el servicio están sometidas a cambios debido a los hábitos de vida de los consumidores.
- b) Las implicaciones dimanadas del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, es, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar.
- c) Las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o “neorestauración”, así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina “de autor”.
- d) La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse.
- e) Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina y se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad,



como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

f) El manejo efectivo de lenguas extranjeras es un aspecto importante que se debe tener en cuenta en la formación de los profesionales dedicados al servicio al cliente.

## **2 .COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.**

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

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.



- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

### **3. OBJETIVOS GENERALES DE LA FORMACIÓN BÁSICA**

- 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 con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

#### **4. CONCRECIÓN DE LAS COMPETENCIAS A ALCANZAR.**

Las competencias a alcanzar por el alumnado son las calificaciones profesionales las cuales son las siguientes:

## 1. Calificaciones profesionales completas:

a) Operaciones básicas de cocina HOT091\_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO255\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UCO256\_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092\_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO257\_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

UCO258\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

## 2. Calificaciones profesionales incompletas:

a) Operaciones básicas de catering HOT325\_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

UC1090\_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173\_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

UC0546\_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

c) Actividades auxiliares de comercio COM412\_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):

UC1329\_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.





## **5 .CONTENIDOS Y DURACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL**

La duración de este módulo profesional es de 181 horas.

Y sus contenidos son los siguientes:

Ejecución de técnicas elementales de cocción:

- Terminología profesional.
- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.

Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- Normativa higiénico-sanitaria.

Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, entre otros. Descripción. Interpretación de la información contenida.
- Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos:  Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.

- Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.

Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.

- Normativa higiénico-sanitaria

Realización de acabados y presentaciones sencillos:  Normas de decoración y presentación.

- Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación.



Puntos clave y control de resultados.

□□

Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina:

- El servicio en cocina.
- Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.
- Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Normativa higiénico-sanitaria
- Medidas de prevención de riesgos laborales.

## **6 UNIDADES DIDÁCTICAS**

UD.1. Ejecución de técnicas elementales de cocción.

### Contenidos

- Técnicas elementales de cocción.
- La transmisión del calor.
- La diferencia entre lo asado y lo cocido.
- Técnicas de cocinado.

### Objetivos

- Terminología profesional.
- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.

### Actividades

- Teoría de la transmisión del calor en las técnicas de cocinado.
- Identificación de estos métodos de transmisión en las clases prácticas.
- Teoría de las técnicas de cocción.
- Identificación de las diferentes técnicas de cocción y aplicación de las diferentes técnicas en las clases prácticas.

### Materiales necesarios

- Apuntes de teoría
- Aula de cocina

### UD.2. Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

#### Contenidos

- Fondos de cocina.
- Consomés y gelatinas.
- Salsas.
- Marinadas.
- Elementos de ligazón.

#### Objetivos

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.

#### Actividades

- Teoría de los fondos, consomés, salsas, marinadas y elementos de ligazón.
- Realizar diferentes aplicaciones en las clases prácticas.
- Aplicación de estas elaboraciones en múltiples elaboraciones prácticas.

#### Materiales necesarios

- Apuntes de teoría
- Aula de cocina

### UD.3. Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:

#### Contenidos

- Aperitivos, entremeses, y tapas



- Ensaladas
- Huevos.
- Arroz.
- Pastas.
- Sopas y cremas.
- Verduras y hortalizas
- Potajes.
- Pescados y mariscos.
- Aves.
- Carnes.

#### Objetivos

Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida.

- Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

#### Actividades

- Teoría de las diferentes elaboraciones culinarias.
- Elaboraciones sencillas basadas en los diferentes elementos que hemos visto en teoría.
- En las clases prácticas trabajo sobre conservación de estas elaboraciones y su regeneración.
- Aplicación de diferentes técnicas culinarias para los diferentes elementos culinarios.

#### Materiales necesarios

- Apuntes de teoría
- Aula de cocina

#### UD.4. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos:

#### Contenidos

- Elementos de guarnición

- Elementos de decoración.

### Objetivos

- Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.
- Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.

### Actividades

- Teoría sobre guarniciones y decoraciones.
- Elaboración de diferentes elementos de guarnición, simples y compuestos.
- Utilización de los elementos de guarnición en diferentes elaboraciones.
- Realización de diferentes decoraciones en las clases prácticas.

### Materiales necesarios

- Apuntes de teoría
- Aula de cocina

## UD.5. Realización de acabados y presentaciones sencillos:

### Contenidos

- Las bases de una buena presentación: el producto y la técnica.
- Tendencias en la presentación de elaboraciones.
- Técnicas de emplatado.

### Objetivos

- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.
- Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación.
- Puntos clave y control de resultados

### Actividades

- Teoría sobre la presentación de las elaboraciones y técnicas de emplatado.
- Realización de diferentes emplatados y presentaciones en las clases prácticas.

### Materiales necesarios

- Apuntes de teoría
- Aula de cocina

## UD.6. Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina:

### Contenidos

- Puesta a punto "mise en place".
- Documentación y coordinación con la sala.
- Desarrollo del servicio.

### Objetivos

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.
- Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.

### Actividades

- Teoría sobre la "mise en place".
- Realización en clase práctica de la "mise en place".
- Teoría sobre la documentación en el servicio.
- Realización en clases prácticas de ejercicios con la documentación del servicio.

### Materiales necesarios

- Apuntes de teoría
- Aula de cocina

## **7. CONTENIDOS MÍNIMOS**



UD.1. Ejecución de técnicas elementales de cocción:

- Terminología profesional.
- Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.

UD.2. Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.

UD.3. Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida.
- Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferente características.

UD.4. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos:

- Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.
- Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.

UD.5. Realización de acabados y presentaciones sencillos:

- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.
- Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación.
- Puntos clave y control de resultados.

UD.6. Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina:

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.
- Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.



- Tareas de finalización del servicio.

## **8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

A continuación se detallan los resultados de aprendizaje que tienen que alcanzar los alumnos en este módulo y sus criterios de evaluación:

1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.

### Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.

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

### Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) 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.
- c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.





- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
- 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 elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- 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, de seguridad laboral.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.



IES Biello Aragón

- d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
- b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
- c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

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.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
- e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.



g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad aboral.

## **8. METODOLOGÍA:**

El alumnado de FPB podríamos decir que tiene pocos rasgos comunes, a excepción de una historia de fracasos académicos y, generalmente, de problemas de socialización. Realmente, forman un grupo muy heterogéneo, casi todos con problemas de autoestima, de falta de confianza en sus propias capacidades; a veces con carencias afectivas y con dificultades para expresarse de forma empática y asertiva en sociedad, lo que redundará en su sentimiento de baja autoestima. Por ello, las actividades y metodología que aplicaremos irán en una doble dirección:

1.- Individualización: La heterogeneidad manifiesta en estos grupos conllevará la puesta en práctica de estrategias individuales diversas que posibiliten un aprendizaje de los contenidos. La mayoría de estos jóvenes se han sentido en algún momento agobiados porque no podían seguir a sus compañeros y esto les ha producido insatisfacción, frustración, aburrimiento y sobre todo actitudes negativas hacia las clases y ante el aprendizaje en general. Enfrentarse a esta dificultad supone el planteamiento de actividades diversas y adaptadas a cada uno de los alumnos teniendo en cuenta que éstas deben seguir un proceso escalonado y secuenciado.

2.- Socialización: Como hemos mencionado arriba, el bajo rendimiento académico de estos chicos suele ir unido a unos problemas de socialización derivados de su insatisfacción y de su incapacidad para expresar sus ideas y pensamientos de forma asertiva, lo que se refleja en el trabajo grupal. Por ello, realizaremos actividades que tengan enfoques globalizadores, mediante tareas en las que al tiempo que aprenden el oficio, perciban la importancia de la colaboración de sus compañeros en el resultado exitoso.

Un papel muy relevante en este proceso de socialización lo tiene el profesor, favoreciendo la motivación, la autoestima, la confianza en sí mismos y en los que les rodean. Para ello, es necesario establecer desde el principio unas relaciones de mutua confianza y de empatía, de manera que se sientan cómodos y capaces de trabajar en clase con responsabilidad, autonomía y compañerismo. Debido a la inmediatez con que ellos comprueban los resultados de su aprendizaje, aplicándolos a situaciones de la vida real en sus prácticas diarias en clase, la motivación y el interés por seguir aprendiendo aumentan y con ello, la autoestima y la confianza en la validez de unos contenidos que les son funcionales.

Para poder mantener el interés y la curiosidad de los alumnos a lo largo de su participación en el programa, además del tratamiento individualizado se realizará la presentación de los contenidos, de forma que éstos resulten significativos para ellos, es decir, que representen:

- Una ayuda para facilitar el aprendizaje del oficio en el aula- taller, y un elemento imprescindible para adquirir dicho aprendizaje.
- Una ayuda para su futura incorporación al mundo laboral.
- Algo útil para satisfacer las necesidades que se le puedan plantear como ciudadano.

En cada U.D. programaremos:



- Actividades dirigidas a introducir y motivar al alumno en el contenido que se abordará en la U.D. Serán las primeras en la secuencia de la enseñanza de la U.D, se realizarán mediante el grupo-clase, por tanto, serán comunes a todos los alumnos y el docente ejercerá un papel determinante. Además, evaluará los conocimientos previos que tengan los alumnos sobre el tema en concreto, para poder adaptar nuestra actividad docente.

### **9. CRITERIOS DE EVALUACION Y CALIFICACIÓN:**

La FPB tiene como finalidad iniciar al alumno en una cualificación profesional de nivel 1 para facilitar el acceso al mundo laboral. Es por eso que se otorga a la parte práctica un peso fundamental, y de no superarla, se le posibilitarán al alumno situaciones para que pueda demostrar que ha alcanzado los objetivos mínimos. Se entenderá, por tanto, que el alumno superará el programa cuando asimile dichos contenidos mínimos exigidos (aquellos que figuran en los contenidos del anexo V del título Profesional Básico de Cocina y Restaurante), dejando de lado aquellos otros de mayor nivel, que como antes he mencionado, se impartirán en la medida en que los alumnos puedan asimilarlos.

Es imprescindible remarcar la interrelación existente entre las partes teórica y práctica, dado que la ejecución de determinadas actividades favorece la adquisición de los aspectos teóricos fundamentales. Para su evaluación se tendrán en cuenta, por un lado las diferentes pruebas que se realicen y por otro, el uso de los conceptos teóricos en la realización de la actividad profesional.

Este Programa proyecta una evaluación del alumno continua que engloba la adquisición de destrezas profesionales y personales, el correcto comportamiento (tanto en el aula, como durante la actividad del servicio) y la adquisición de conocimientos teóricos y prácticos referentes al perfil profesional.

Dicha evaluación englobará y valorará, por medio del trabajo diario, pruebas escritas periódicas y la superación de todos los objetivos mínimos mencionados en esta programación.

La acumulación de faltas injustificadas, de un porcentaje mayor al 15 % de las horas lectivas, supondrá la pérdida del derecho a la evaluación continua, debiéndose realizar una prueba escrita y/o práctica al final de curso.

Para la obtención de la calificación del alumno, en cada una de las evaluaciones y en la final, se atenderá al siguiente criterio:

- Parte teórica – 40%.
- Parte práctica – 60%.

Será imprescindible la obtención de un mínimo de 4 puntos en cada uno de los apartados (teórico y práctico) para poder proceder a la ponderación de las notas de dichas partes y obtener así la nota global del módulo.

- Se evaluará en la parte teórica, tanto la adquisición de los contenidos como la adecuada presentación del cuaderno (cuaderno completo, limpio y corregido).

- Evaluaré en la parte práctica las intervenciones dentro del aula-taller, tanto con público como sin él, valorando la corrección en la ejecución de las tareas, el orden a seguir y la aplicación de



todas las medidas de seguridad e higiene. Asimismo se evaluará aspectos como la puntualidad, actitud en clase, actitud y motivación, trabajo en equipo, uniformidad, asistencia y responsabilidad en la asunción de tareas.

Las repetidas actuaciones contrarias a una correcta convivencia (nº de faltas leves, moderadas o graves, apertura de expediente disciplinario, faltas de respeto a los compañeros, docentes o materiales pese que no se haya apercibido de modo escrito, tanto del aula práctica como teórica), podrán acarrear la puntuación de "1" en éste apartado dado el grave perjuicio que suponen para la correcta ejecución de las demás tareas por parte de todos los integrantes del grupo.

Como se deduce de los citados criterios de evaluación, el mayor peso específico recae en la parte procedimental, por cuanto el aprendizaje de la FPB es eminentemente de carácter práctico y procedimental, siendo este aspecto el que definirá al profesional en cocina y servicio. Los contenidos de carácter teórico son a la vez base y refuerzo de los contenidos prácticos, es por esto que le asigno un porcentaje del 40% sobre el total de la nota en cada evaluación.

## **10. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

La evaluación será continua e integradora, a lo largo de las tres evaluaciones trimestrales que conforman el curso. Se valorará la participación del alumno, su actitud y comportamiento, tanto personal como en grupo, su evolución y la resolución de las diferentes pruebas y controles que se establezcan para cada unidad didáctica.

Los instrumentos mediante los cuales se realizará son:

- Observación diaria: atención en clase, actitud positiva con sus compañeros, buena disposición hacia la asignatura (puntualidad, respeto al material, participación...), uniformidad, habilidades y destrezas en el aula-taller.
- Actividades y trabajos realizados, tanto en clase como en casa, valorando el cumplimiento del plazo de entrega y su organización y limpieza.
- Pruebas prácticas y escritas en las que se valorará la calidad de los conocimientos y las habilidades y destrezas para realizar las tareas propias que su profesión implica.

## **11. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN:**

Se establece una prueba de recuperación por evaluación sobre los contenidos teóricos (conceptuales). La cual versará sobre los contenidos conceptuales no superados y se realizará antes de la evaluación de mayo.

Para recuperar los contenidos procedimentales, se deberá entregar el cuaderno con todas las actividades realizadas durante el año, así como la realización de un examen práctico el cual se realizará antes de la evaluación de mayo.

## **12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A ALUMNOS CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES:**

A efecto de dar continuidad a los alumnos y las alumnas con necesidades educativas especiales, y responder a colectivos con necesidades específicas, las Administraciones educativas podrán establecer y autorizar otras ofertas formativas de formación profesional adaptadas a sus necesidades. Estos programas podrán incluir módulos profesionales de un título profesional básico y otros módulos de formación apropiados para la adaptación a sus necesidades. Esta formación complementaria seguirá la estructura modular y sus objetivos estarán definidos en resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos, según lo establecido en la normativa vigente.

Cuando se oferten módulos incluidos en un título profesional básico, su superación tendrá carácter acumulable para la obtención de dicho título. La superación del resto de módulos no incluidos en un título profesional básico que formen parte del programa se acreditará mediante certificación académica y las competencias profesionales así adquiridas podrán ser evaluadas y acreditadas de acuerdo con el procedimiento establecido en el Real Decreto 1224/2009, de 17 de julio, de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral.

La duración de estos programas será variable, según las necesidades de los colectivos a que vayan destinados.

## **13. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

Las actividades propuestas por el equipo docente para este curso son:

- Taller de cocina de Navidad, con el cocinero Paco Oliva.
- Salida al pueblo de Aineto, donde visitaremos la fábrica de cerveza artesana Borda y el horno del pueblo.
- Colaboración en la elaboración del calendario anual de la Comarca Alto Gállego.
- Salidas a Mercado Local.
- Participación en el programa "Un día de Cine".
- Cata de mieles, y elaboración de tapas con miel, con el arnero Rodrigo Aliod.
- Cata de quesos artesanos de Valsalada "Queso d'Estrabilla".
- Salida a Huesca, visita a la CFIFP San Lorenzo.
- Charla sobre comida judía.
- Realización del Ágape de Navidad.

#### **14. RECURSOS DIDÁCTICOS.**

- Pizarra móvil.
- Equipos informáticos (pc, cañones, etc.).
- Aula- taller de restaurante. Dotada del material, maquinaria y utillaje necesarios.
- Aula- taller de bar-cafetería. Dotada del material, maquinaria y utillaje necesarios.
- Apuntes y fotocopias aportadas por el profesor.
- Los alumnos, además, deberán asistir con un cuaderno para tomar las anotaciones que se precisen a lo largo de las clases.

#### **15. PLAN DE CONTINGENCIA.**

En el caso de clases teóricas, se realizarán fichas, se trabajará con fotocopias que dejará el profesor titular del módulo, o se realizará el visionado de documentales gastronómicos, sobre los cuales habrá un trabajo y análisis posterior.

En el caso de clases prácticas, se dejarán por escrito las indicaciones de las recetas a elaborar, siendo encargado algún profesor técnico de Cocina y Pastelería.

#### **16. CONTENIDOS TRANSVERSALES**

Los siguientes contenidos transversales serán potenciados, inculcados y se valorará su correcto desarrollo:

- Trabajo en equipo.
- Prevención de riesgos laborales.
- Emprendimiento.
- Actividad empresarial
- Orientación laboral.
- Reciclaje y reutilización de materias primas.
- Promoción de la actividad física y la dieta saludable.
- Comprensión lectora, expresión oral y escrita.
- Comunicación audiovisual, las Tecnologías de la Información y la Comunicación.
- Educación Cívica e Constitucional.

**FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO**

**CICLO FORMATIVO: CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACION**

**MÓDULO: 3041 FORMACION EN CENTROS DE TRABAJO**

**Horas del Módulo Profesional: 240 horas**

**CURSO: 2º**

**CURSO ACADÉMICO: 2018-2019**

### **1.17. Normativa reguladora de las enseñanzas:**

**Estatal:**

1.18. *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.*

### 1.19. Relación con las Unidades de Competencia del CNCP:

Cualificaciones profesionales completas:

a) Operaciones básicas de cocina HOT091\_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO255\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. UCO256\_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092\_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO257\_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UCO258\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.





Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Operaciones básicas de catering HOT325\_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

UC1090\_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173\_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

UC0546\_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

c) Actividades auxiliares de comercio COM412\_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):

UC1329\_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolizada al cliente

## **OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES**

Este módulo profesional 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

### **OBJETIVOS DE LAS FCT**

Las competencias de la fase de Formación en Centros de Trabajo son, entre otros, los siguientes

a. Complementar la adquisición por el alumno de la competencia profesional conseguida en los demás módulos profesionales correspondientes al ciclo formativo.

b. Contribuir al logro de las finalidades generales de la formación profesional adquiriendo la competencia profesional característica de cada título y una identidad y madurez profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de cualificaciones

c. Evaluar los aspectos más relevantes de la competencia profesional adquirida por el alumnado y, en particular, acreditar los aspectos más representativos de la competencia requerida en el empleo (expresada por el perfil de cada título), que no pueden comprobarse en el centro educativo por exigir situaciones reales de producción.

d. Adquirir el conocimiento de la organización productiva correspondiente al perfil profesional y el sistema de relaciones sociolaborales del centro de trabajo, a fin de facilitar su futura inserción profesional.

e. Comprender de una forma integrada aspectos sobresalientes de la competencia profesional que han sido abordados en otros módulos profesionales del ciclo formativo.

f. Integrar ordenadamente distintos conocimientos sobre organización, características, condiciones, tipologías, técnicas y procesos que se desarrollan en las diferentes actividades productivas del sector.



g. Adquirir conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que favorezcan el desarrollo de capacidades que sean demandadas por el entorno productivo en que radica el centro educativo y que no pueden ser contempladas en otros módulos.

### 3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<b>1. Realiza operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.</b>	<p>a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.</p> <p>b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.</p> <p>c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.</p> <p>e) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.</p> <p>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.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</p>
<b>2. Ejecuta operaciones básicas de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.</b>	<p>a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.</p> <p>b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.</p> <p>c) Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.</p> <p>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.</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>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</p>
<p><b>3. Realiza elaboraciones culinarias sencillas, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.</b></p>	<p>a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias sencillas.</p> <p>b) Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias sencillas, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.</p> <p>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.</p> <p>f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>g) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</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><b>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.</b></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.</p> <p>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.</p> <p>c) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>



	<p>f) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>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.</p> <p>h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</p>
<p><b>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.</b></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 acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio, distinguiendo si se trata de un servicio en sala, en bar-cafetería o de tipo catering.</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 al 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><b>6. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</b></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>
<b>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.</b>	<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>

### TEMPORALIZACION

Este módulo se imparte en el 2º curso del ciclo formativo y tiene una duración de 240 horas lectivas que se distribuyen semanalmente en una carga horaria de 40 horas semanales, durante el tercer trimestre

La temporalización y duración de las FCT se desarrollará de la siguiente forma

<b>FECHA INICIO</b>	<b>PRINCIPIOS DE MAYO 2019</b>
<b>FECHA FIN</b>	<b>MEDIADOS DE JUNIO</b>
<b>DIAS DE TRABAJO EN LA EMPRESA</b>	<b>DE LUNES A VIERNES EN EL HORARIO QUE SE PACTE CON LA EMPRESA</b>



<b>HORAS SEMANALES</b>	<b>40H</b>
<b>FECHAS DE SEGUIMIENTO EN EL CENTRO</b>	<b>1 JUEVES CADA DOS SEMANAS EN HORARIO DE 12:40 A 13.30</b>

## **METODOLOGÍA DIDÁCTICA**

### 4.1. Información a los alumnos

Antes del comienzo de la FCT se entregará a cada alumno la siguiente documentación:

- ❖ Cuaderno en blanco de seguimiento del alumno, con un modelo de hoja debidamente cumplimentada.
- ❖ Documentación donde se haga referencia a los criterios de evaluación y calificación que se seguirán en la FCT.

### 4.2. Información para las empresas.

Antes de comenzar el periodo de FCT se entregará al representante de cada empresa, la siguiente documentación.

- ❖ Convenio, si es primer año.
- ❖ Relación de todos los alumnos que harán prácticas en la misma.
- ❖ Programas formativos de todos los alumnos.
- ❖ Calendario escolar de la FCT donde se incluirán la fecha de comienzo, la fecha de finalización y los días programados para tutorías en el centro y en la empresa.
- ❖ Fichas de seguimiento y evaluación.
- ❖ Información sobre cómo actuar en caso de accidente.
- ❖ Fotocopia de la póliza del seguro.

### 4.3. Seguimiento de la FCT

El seguimiento de la FCT se debe realizar cumpliendo los siguientes requisitos:

- ❖ Exigir a cada alumno, por parte del tutor – profesor, el cuaderno de seguimiento en las tutorías que se realicen en el centro; para las cuales, el cuaderno deberá estar perfectamente cumplimentado hasta la fecha.
- ❖ Recoger la ficha de evaluación semanal de los alumnos debidamente cumplimentada por el tutor de la empresa; así mismo, se les entregará una nueva ficha en blanco para que evalúe el siguiente periodo.



IES Biello Aragón

- ❖ Pedir a los tutores de las empresas un estricto control de la asistencia del alumno, anotando todas las faltas acumuladas por éste, para posteriormente comunicarlo a los tutores del centro adoptando éstos las medidas oportunas.



## **EVALUACIÓN**

### **5.1 Condiciones para la evaluación de los alumnos.**

Para que los alumnos que realizan la FCT puedan ser evaluados será preciso que no cometan faltas de asistencia justificadas con un porcentaje superior al 15% del total de las horas de FCT.

Que no cometan ninguna falta de asistencia injustificada o retrasos reiterados.

Entrega del cuaderno de seguimiento de FCT totalmente cumplimentado en las fechas que se acuerden.

Si para el buen desarrollo de la FCT fueran diseñadas prácticas en la escuela, se seguiría el mismo criterio de evaluación. El evaluador de estas prácticas en la escuela será el tutor de FCT, que hará las funciones de instructor cumplimentando las fichas de seguimiento al menos en dos ocasiones: una hacia la mitad del módulo y otra a su conclusión.

### **5.2 Procedimientos de evaluación del aprendizaje.**

La valoración del logro de la competencia profesional de los alumnos en la FCT se realizará atendiendo a dos criterios principales:

- a. Tomando como referencia las actividades formativas productivas marcadas en el programa las compararemos con el cuaderno de seguimiento que nos entregue el alumno. Para que la valoración sea indicativa del logro de una competencia profesional, el resultado de la comparación anterior debe indicarnos que las actividades formativo productivas se han realizado en más de un 90%, (siempre teniendo en cuenta el margen de error en la cumplimentación del cuaderno por parte del alumno)
- b. Las referencias que en cada una de las visitas a la empresa se pueden tomar por parte del tutor-profesor tras el cambio de impresiones con el tutor de la empresa.

### **5.3 Criterios de calificación.**

Para la evaluación se tendrá en cuenta:

- ❖ La media de calificaciones otorgada por los instructores en la empresa recogida en las hojas de seguimiento quincenal.
- ❖ La mejora del alumno en el transcurso de la FCT.
- ❖ La entrega de los cuadernos de seguimiento perfectamente cumplimentados en las fechas requeridas.
- ❖ Asistencia a todas las tutorías en el centro.





IES Biello Aragón

**El alumno será calificado como APTO en el módulo cuando:**

- ❖ **La suma de las calificaciones negativas (Deficiente o Muy Deficiente) de todos los informes no supere el 30% del total.**
- ❖ **Si el porcentaje anterior fuera superior al 30% y se observase que la progresión del alumno es positiva (las calificaciones negativas aparecen en los primeros informes y no en los últimos).**

**En todo caso se enumerarán en el informe individual los motivos del APTO o NO APTO.**

#### **5.4 Evaluación del proceso de enseñanza.**

- Empresa:**
- Por medio de los informes de evaluación llevados a cabo semanalmente.
  - Por el grado de consecución en 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.



**IES Biello Aragón**