

Curso escolar: 2017-2018
Ciclo formativo: Cocina y Restauración. **Curso:** 1º
Módulo: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
Profesor: César Ripollés Larramona

Introducción.

El título profesional básico en Cocina y Restauración (Orden de 6 de julio de 2017) queda determinado por los siguientes elementos:

- Denominación: Cocina y Restauración.
- Familia Profesional: Hostelería y turismo.
- Nivel: Formación Profesional Básica.
- Duración: 2.000 horas.
- Referente europeo: CINE 3-5-3.
- Código: FPB05.

El currículo debe adecuarse a la realidad de cada zona, tipo de alumnos, ubicación del centro escolar, entorno social y tipología de las empresas.

Su trabajo consistirá en realizar operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente. Preparar todo tipo de bebidas y comidas rápidas consiguiendo la calidad y los objetivos económicos establecidos aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene. Para llevar a cabo su trabajo se consideraran idóneos entre otros, las siguientes aptitudes: rapidez de reflejos, fluidez verbal, destreza manual, memoria auditiva, comprensión verbal, agudeza olfativa y resistencia física.

Asimismo se consideraran convenientes las actitudes de: amabilidad, organización, pulcritud, método y empatía.

El entorno profesional de esta figura irá orientado principalmente a la preparación y servicio de alimentos y bebidas del sector “Hostelería y Restauración”.

Los principales subsectores en los que se ubica son:

- Restauración Tradicional
- Restauración Evolutiva
- Bares y cafeterías
- Restauración Colectiva

En general, desarrollará su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hostelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.

Competencia general.

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, así como en alguna lengua extranjera.

Correspondencia entre el módulo y las unidades de competencia.

El módulo 3036 “Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación”, acredita en la unidad de Competencia:

- 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.

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.

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.

Objetivos generales del ciclo.

- 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-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicando 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 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.

Organización, secuenciación y temporalización de los contenidos en Unidades didácticas.

Unidades didácticas.

UD1.- Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones, los procedimientos, legislación y peligros asociados a éstos.

UD2.- 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.

UD3.- Guías de Prácticas Correctas de Higiene y la aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos.

UD4.- Reducción de consumos de impacto ambiental, recogida de residuos, reutilización y reciclado.

UD5.- Recepción, almacenaje y conservación de materias primas en cocina.

Contenidos.

Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Procesos y productos de limpieza

Buenas Prácticas higiénicas:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Limpieza y desinfección.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características.
- Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

Reducción de consumos de:

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Recogida de los residuos:

- Legislación ambiental.
- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos

- ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:

- Sistemas y métodos
- Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.
- Equipos asociados a cada método.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.

Recepción de materias primas:

- Materias primas.
- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Legislación higiénico-sanitaria.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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:

- 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.
- 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) 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.
- 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.

TEMPORALIZACIÓN
Según currículo

CONTENIDOS	Hi	Jul	Sep	Oct	Nov	Dic.	Ene.	Feb.	Mar.	Abril	Mayo	Junio
------------	----	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	-------	------	-------

		H. Previstas	H. Previstas	H. Previstas	H. Previstas	H. Previstas	H. Previstas	H. Previstas	H. Previstas	H. Previstas	H. Previstas
UD1	23	2	3	3	3	2	2	2	2	2	2
UD2	23	2	2	3	3	3	2	2	2	2	2
UD3	23	2	2	2	3	3	3	2	2	2	2
UD4	23	2	2	2	2	3	3	3	2	2	2
UD5	23	2	2	2	2	2	3	3	3	2	2

De las 124 horas totales de las que se compone el módulo, se han reservado 9 para las distintas pruebas de calificación (ya sean orales, escritas, prácticas, de exposición, trabajos o cualesquiera que se estimen oportunas) y posibles contingencias.

Por ser un módulo eminentemente práctico, que se desarrolla en el aula taller, los contenidos se ven durante todo el curso, con una secuencia lógica, en un principio contenidos más básicos y conforme va pasando el curso se va profundizando sobre estos mismos.

Metodología.

Dada la importancia de los procedimientos del perfil profesional, la estructura metodológica del módulo será activa y participativa y por ello se basa en gran medida en actividades y trabajos desarrollados en el aula-taller de aplicación (“se aprende lo que se hace” por el sistema de acierto-error) combinándolos con los contenidos conceptuales que el profesor introducirá previamente en cada U.D. y también durante el desarrollo de la misma. Las clases prácticas se concretarán en prácticas a puerta cerrada y en la prestación del servicio de cafetería incrementándose el grado de dificultad de los contenidos impartidos conforme avanza el curso.

Para ello, la metodología se canaliza a través de cuadrantes que asignan roles profesionales, tareas individuales y responsabilidades personales que los alumnos deben realizar, en tiempo y forma, en un contexto de equipo bajo la supervisión del profesor que imparte el módulo.

Los métodos utilizados por defecto en las clases serán, en general, de organización, investigación y transmisión, siguiendo como técnicas la observación, experimentación, comprobación, comparación, aplicación, demostración, división, clasificación, conclusión, definición y resumen.

Las clases teóricas se basarán en el modelo expositivo, en clara referencia al texto recomendado, que requiere la toma de notas en cuaderno por parte del alumnado, fomentando una clase ágil, participativa e integradora que prevé la utilización de recursos varios citados en el correspondiente apartado de esta programación. Se contempla la encomienda de trabajos individuales y/o grupales. Así mismo, también se tiene presente el uso de “clase inversa”, en la medida en que sea posible.

En cualquier caso la metodología será flexible y adaptable a la diversidad del alumnado, que recibirá atención individualizada cuando sea necesario, porque se considera objetivo esencial fomentar la autoestima y la confianza del alumno para un mejor desarrollo de sus capacidades.

Criterios de evaluación y calificación del módulo.

Evaluación.

El objetivo de la evaluación es valorar las capacidades obtenidas por los alumnos durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, recogiendo información necesaria para realizar las consideraciones precisas de orientación y toma de decisiones.

En el desarrollo del módulo se irá evaluando en cada una de las Unidades Didácticas, el aprendizaje de los alumnos, tomando como referencia los criterios de evaluación y los contenidos.

La asistencia será indispensable para que el alumno tenga derecho a la evaluación continua. Por lo tanto, los alumnos que tengan más de un 15% de faltas sin justificar, durante el curso, podrá perder este derecho y tendrán que examinarse en la evaluación ordinaria de junio. Los alumnos tienen derecho al Plan Concilia que les permite trabajar y estudiar a la vez y se ha determinado en la CCFIL que el alumno no puede superar el 35% de faltas de asistencia sin perder el derecho de evaluación y tendrán que examinarse en la evaluación ordinaria de junio

Calificación.

- **Contenidos procedimentales (40%).** La evaluación se realizará sobre las clases de aplicación directa y/o sobre el desarrollo del servicio (una vez alcanzados los contenidos mínimos para llevarlo a cabo) en relación a los criterios de evaluación que correspondan a cada UD. Los instrumentos de evaluación se basan en la observación directa y toma de notas respecto a dichos criterios, mínimo una semanal, además de posibles pruebas prácticas puntuales comunicadas al alumno con antelación suficiente. (0-10). La falta de asistencia sin justificación contará con un (0) ese día.
- **Contenidos conceptuales (30%).** La evaluación se llevará a cabo sobre los contenidos teóricos de todas y cada una de la U.D. Los criterios evaluadores se refieren a la adquisición y consolidación de dichos contenidos por parte del alumno. Los instrumentos de evaluación se basan en pruebas escritas y/u orales de carácter individual y/o grupal, trabajos encomendados a los alumnos, que entregados fuera de plazo no serán aceptados debiéndose presentar en la siguiente evaluación, así como en el seguimiento de sus cuadernos. Mínimo una prueba escrita por evaluación. (0-10).

La nota de exámenes y/o trabajos mal presentados o con faltas de ortografía podrá reducirse hasta en 1 pto.

- **Contenidos actitudinales (30%).** La evaluación se realizará sobre un conjunto de criterios evaluadores tales como el orden y la limpieza, en el más amplio sentido de estas dos palabras (puntualidad, uniformidad y complementos, aseo personal, uso correcto del material utilizado y de las instalaciones, etc.), la actitud mostrada por el alumno hacia la asignatura, hacia sus compañeros, hacia el profesor y, en general, el grado de responsabilidad adquirido. Los instrumentos de evaluación se basan en la observación directa y toma de notas semanales respecto a dichos criterios. (0-10).

La calificación en cada evaluación será la media ponderada de los tres apartados anteriores siempre y cuando el alumno obtenga en los apartados procedimental y conceptual una nota mínima de 4 y en el apartado actitudinal un mínimo de 5. La nota máxima será de 10 teniendo que obtener un mínimo de 5 para superar el módulo.

Se han modificado los porcentajes de los criterios de evaluación teniendo en cuenta la naturaleza del alumnado y sus circunstancias, dando una mayor importancia a las actitudes de cara al aprendizaje. Este

factor contribuye a la mejora en la autoconfianza y la autoestima, a la par que mejora su disposición a la hora de afrontar las clases.

En virtud del proceso de evaluación continua y sumativa, la calificación final del módulo será la obtenida en la última evaluación.

Resultados de aprendizaje mínimos exigibles para obtener la evaluación positiva del módulo.

Conocimientos básicos referentes a los títulos de las diferentes Unidades Didácticas, como son:

- 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.

Todo ello demostrado de una forma tanto teórica (mediante las diferentes pruebas) como práctica (en la práctica diaria del aula taller).

Instrumentos de evaluación.

Los procedimientos de evaluación del aprendizaje se basan en el proceso de la evaluación continua y sumativa, en virtud del cual se arrastran todos los contenidos vistos a cada momento del curso siendo la evaluación una constante por lo que la asistencia a clase es imprescindible.

Los instrumentos de evaluación, ligados a los criterios evaluadores y a los criterios de calificación, se concretan en la observación directa y toma de notas periódicas, pruebas prácticas y/o teóricas de carácter individual y/o grupal, en la encomienda de trabajos, el seguimiento de los cuadernos de los alumnos, etc. dependiendo de la naturaleza de los contenidos a evaluar.

Aquellos alumnos que acumulen un 15% o más faltas de asistencia a clase, justificadas o no, podrán perder el derecho a la evaluación continua y quedar excluidos de las actividades extraescolares. No obstante, estos alumnos tendrán reconocido el derecho a ser evaluados en un examen de todos los contenidos del módulo en una única prueba teórica y/o práctica, en la Convocatoria Ordinaria de Junio. Este mismo procedimiento se aplicará a aquellos alumnos acogidos al Plan Concilia que superen el 35% de faltas de asistencia.

Los alumnos que no superen el módulo profesional en la convocatoria ordinaria de Junio, dispondrán de una convocatoria extraordinaria de recuperación, en Septiembre. Esta prueba tendrá como referentes los contenidos mínimos de evaluación recogidos en esta programación.

Por otra parte, la no asistencia al Centro durante 10 días lectivos consecutivos sin comunicación alguna por parte del alumno causa su baja en el Centro, salvo causas de fuerza mayor debidamente justificadas.

Otras consideraciones:

La toma de decisiones en relación a los retrasos, faltas de asistencia y todo aquello relacionado con la convivencia en el Centro, deberá atenerse a lo dispuesto en el Reglamento de Régimen Interior del Centro.

Materiales y recursos didácticos.

- Instalaciones: restaurante, cocina, bar, office, almacenes...
- Maquinaria propia de bar, restaurante y cocina.
- Material propio de bar, restaurante y cocina.
- Utensilios varios: para envasado y conservación y/o limpieza.
- Materias primas: alimentos varios.
- Facturas comanderos, albaranes...
- Audio, CD, ordenador, bibliografía, proyector.

Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.

Los mecanismos de seguimiento y valoración a los que alude este apartado tendrán como referente la evaluación inicial o evaluación "0" en la que se determina el nivel de competencia curricular de cada alumno así como sus carencias, limitaciones o posibles sobredotaciones.

La evaluación inicial o predictiva se realizará en los 10 primeros días del curso y tendrá como finalidad detectar el grado de conocimientos previos del que parten los alumnos y, en consecuencia, planificar la intervención educativa que permita la adaptación del proceso de enseñanza-aprendizaje a la diversidad del alumnado.

Para el módulo que nos ocupa, procede realizar una prueba teórica o práctica sobre los contenidos del módulo impartidos hasta el momento de realizar la prueba para saber cual es el grado de asimilación de contenidos por parte del alumnado, cuanta atención ponen, que actitudes muestran, etc.

Igualmente se contempla la posibilidad de realizar entrevistas personales.

Realizada la prueba de conocimientos previos, los alumnos que muestren mayor nivel y/o unos ritmos de aprendizaje superiores a la media serán objeto de una acción docente que, dependiendo de los casos, puede materializarse en la encomienda de trabajos personalizados, asignación de funciones de mayor relevancia o carga de responsabilidad, u otras medidas de atención a la diversidad, si procede, que permitan el desarrollo de las capacidades del alumno.

En relación a los alumnos que muestren un bajo nivel de competencia profesional u otras carencias de diversa índole, se tratará de prestar una atención individualizada mediante la observación diaria, la comunicación personal con el alumno, la encomienda de trabajos específicos, la asignación de tareas simples, el aprendizaje cooperativo u otras medidas de atención a la diversidad que den respuesta a sus necesidades e intereses si fuera el caso.

Las adaptaciones curriculares no significativas, si proceden, se planificarán en estrecho contacto con el equipo docente y, llegado el caso, con el orientador.

En cualquier caso, si a lo largo del curso se detectasen problemas en el proceso de aprendizaje del alumnado, la intervención docente se producirá a la mayor brevedad de tiempo posible sobre cada caso particular y/o sobre el grupo en general reconduciendo la acción docente de forma individualizada y/o grupal con seguimientos personalizados o cambios de estrategias docentes según los casos.

Actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes.

La recuperación de los contenidos pendientes se llevará a cabo a través de la evaluación continua y sumativa, en virtud de la cual se justifica el arrastre de todos los contenidos vistos a cada momento. Por tanto, todos los contenidos impartidos, superados o no, son objeto de evaluación/recuperación a lo largo de todo el curso de tal modo que superando el módulo en la última evaluación éste se da por aprobado.

En general, la justificación lógica es que los contenidos iniciales son imprescindibles para asentar los impartidos con posterioridad y que para superar los contenidos finales es necesario haber interiorizado los básicos, impartidos a comienzo del curso.

La naturaleza de la evaluación continua y sumativa comporta esta dinámica que, en todo caso, será compatible con la realización de pruebas individuales teóricas (orales o escritas) y/o prácticas para facilitar la recuperación de contenidos pendientes como también se contempla la posibilidad de la recuperación mediante la presentación de trabajos individualizados dentro y/o fuera del Centro.

El proceso recuperador se pondrá en marcha tan pronto como sean detectadas las carencias y será supervisado por el profesor que llevará a cabo un especial seguimiento sobre el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumno. Para ello el profesor pondrá en marcha estrategias docentes como el aprendizaje cooperativo, la asignación de tareas específicas la encomienda de trabajos y otros refuerzos varios dependiendo de la naturaleza de los contenidos a superar, por lo que se mantendrá un estrecho contacto con el resto del equipo docente averiguando las causas de los suspensos y realizando las adaptaciones no significativas que procedan.

En cuanto a los alumnos que deban presentarse a Convocatoria Extraordinaria en Septiembre, las indicaciones dadas por el profesor para orientar correctamente el proceso de aprendizaje se ajustarán a la situación personal de cada alumno dependiendo de la problemática que se hayan presentado en cada caso a lo largo del curso. Las actividades de recuperación previstas estarán basadas en los contenidos propuestos en la programación de aula y serán individualizadas.

Plan de contingencia con las actividades que realizará el alumnado ante circunstancias excepcionales, que afecten al desarrollo normal de la actividad docente en el módulo durante un período prolongado de tiempo.

Como dispone 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, se tendrá previsto un plan de contingencia.

Las clases prácticas a desarrollar en este módulo, por norma general, se realizan en las aulas taller. Estos espacios suelen estar ocupados por dos profesores de la misma especialidad, lo que ha hecho que la ausencia de uno se haya cubierto por el otro, en momentos puntuales.

Para este nuevo curso el profesor de prácticas que se encargue de suplir la ausencia de otro profesor en las aulas taller será ayudado por el profesor de guardia que hubiera en ese momento.

No obstante, se dejarán actividades preparadas para trabajar los alumnos en la carpeta de guardias destinadas, sobre todo, a cubrir las horas de teoría. La carpeta estará en constante renovación de actividades variadas relacionadas al progreso del ciclo y módulo. Dichas actividades principalmente versarán sobre:

- Ejercicios (teórico –prácticos) de mise en place para el restaurante o bar-cafetería.
- Atención al cliente.

Actividades complementarias.

Visita a empresas relacionadas con el sector siempre que sea posible.

- Fábrica de cerveza.
- Bodega de vinos.
- Otras visitas a establecimientos y empresas (dependiendo de temporalización), como hoteles, restaurantes.
- Participación en la Semana gastronómica.
- Participación en otras actividades relacionadas con el módulo y propuestas por la dirección del centro, si el profesor lo estima oportuno.