

---

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**  
**APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS**  
**E HIGIENE EN LA ALIMENTACIÓN**  
**(3036)**  
**2ºCFGB COCINA Y RESTAURACIÓN**

---

Ciudad  
Educativa  
Municipal

**FUHem**  
Hipatia



## ÍNDICE

1. Introducción.
2. Objetivos.
  - a) Objetivos del ciclo formativo.
  - b) Objetivos del módulo.
3. Contribución al desarrollo de las competencias básicas.
4. Organización y secuenciación de los contenidos de las áreas en los distintos cursos que conforman el ciclo
5. Metodologías y estrategias didácticas
6. Criterios de evaluación procedimientos e instrumentos.
7. Criterios de calificación y de promoción. Procedimientos e instrumentos.
8. Los recursos didácticos: libros de texto y otros materiales.
9. Medidas de atención a la diversidad y adaptaciones curriculares.
10. Las estrategias de animación a la lectura y al desarrollo de la expresión oral y escrita.
11. Medidas necesarias para la utilización de las TICS.
12. Actividades complementarias y extraescolares
13. Los procedimientos de evaluación y revisión de los procesos y los resultados de las programaciones didácticas.

## 1. INTRODUCCIÓN

### Referencias legales:

Esta programación corresponde título profesional básico de cocina y restauración.

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.

*Real decreto 127/2014 por el que se regulan aspectos específico de la formación profesional básica.*

*Decreto 107/2014, de 11 de septiembre, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la Formación Profesional Básica en la Comunidad de Madrid y se aprueba el Plan de Estudios de veinte títulos profesionales básicos.*

El módulo queda identificado por los siguientes elementos:

Módulo profesional:	<b>Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.</b>
Nivel	Formación Profesional Básica.
Código	3036
Familia Profesional:	Hostelería y turismo.
Duración	150 horas
Referente europeo	CINE-3.5.3.(Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

### Competencias del título:

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

- 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.
- 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.
- 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.
- 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 con 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 con las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Ejecutar las operaciones de servicio 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 con 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 de este.
- 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.

## **2. OBJETIVOS**

### **Objetivos del ciclo formativo**

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico-sanitarias
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar

procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.

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

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

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

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

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

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

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.*

### **Objetivos del módulo**

- 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.
- 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.
- 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.

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. Por las características de este

módulo profesional, se hace evidente su transversalidad al resto de módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante de Cocina, en lo referente a contenidos procedimentales y actitudinales.

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 los módulos profesionales.

### **3.CONTRIBUCIÓN AL DESAROLLO DE LAS COMPETENCIAS BÁSICAS.**

Las **competencias personales, sociales, profesionales y de aprendizaje** que se relacionan con este módulo son las que se indican a continuación.

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.

Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo con las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

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.

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.

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.

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

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

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.

**Unidades de competencia profesional certificables:**



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:

**UC0255\_1:** Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

**UC0256\_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:

**UC0257\_1:** Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. **UC0258\_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.

#### **4. ORGANIZACIÓN Y SECUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS**

##### **Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:**

Conceptos y niveles de limpieza. (1ª evaluación)

Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones. (1ª evaluación)

Procesos y productos de limpieza. (2ª evaluación).

##### **Buenas Prácticas higiénicas:**

Normativa general de higiene aplicable a la actividad. (1ª evaluación)

Limpieza y desinfección. (1ª evaluación)

Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)(2ª evaluación).

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características. (1ª evaluación)

Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC. (2ª evaluación).

##### **Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos:**

Normativa general de manipulación de alimentos. (1ª evaluación)

Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas. (2ª evaluación).

**Reducción de consumos de:**

Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria. (3ª evaluación).

Metodologías para la reducción del consumo de los recursos: (3ª evaluación)

**Recogida de los residuos:**

Legislación ambiental. (3ª evaluación)

Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales. (3ª evaluación)

Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos. (3ª evaluación)

**Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:**

Sistemas y métodos. (1ª evaluación)

Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación. (1ª evaluación)

Equipos asociados a cada método. (2ª evaluación).

Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación. (2ª evaluación).

**Recepción de materias primas:**

Materias primas. (3ª evaluación)

Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones. (3ª evaluación)

Categorías comerciales y etiquetados. (3ª evaluación)

Medidas de prevención de riesgos laborales. (3ª evaluación)

Legislación higiénico-sanitaria. (3ª evaluación)

**Economato y bodega:**

Descripción y características. (1ª evaluación)

Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo. (1ª evaluación).

**CONTENIDOS MÍNIMOS:**

**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. Economato y bodega:**

- Descripción y características.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

### **5.METODOLOGIAS Y ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS**

Después de analizar los elementos de capacidad del módulo se deduce que el proceso de aprendizaje se basa en el saber hacer. Por ello, la estructura metodológica a seguir en el desarrollo de los módulos profesionales será activa y participativa, fundamentada sobre actividades y trabajos que se desarrollan en el aula-taller entre profesor y alumnado, combinando adecuadamente las explicaciones teóricas del profesor con las actividades o tareas de descubrimiento por parte del alumnado

En cada Unidad Didáctica la exposición de los contenidos se plantea desde un punto de vista expositivo-demostrativo: el profesor realiza una explicación que aclara y fija los conceptos fundamentales y definiciones necesarias para el desarrollo de las actividades programadas. utilizando todos los medios audio visuales de los que dispone el centro, tales como la pantalla, el ordenador, la pizarra, desde este punto de vista del alumnado ven los conceptos que el profesor quiere transmitir, acompañado de imágenes,

fotografías, etc.

Los trabajos en el aula-taller serán ejecutados por el alumnado de forma individual o en pequeños grupos según las fases y tipos de tareas. Habrá un jefe de grupo (maître) los días de desarrollo del servicio, que asignará los puestos de trabajo y las tareas de acuerdo con las instrucciones y directrices recibidas.

Una vez incorporados las ideas teóricas, se harán los ejercicios prácticos, para comprobar que el alumnado ha adquirido los conocimientos y así desarrollar las capacidades previstas en cada unidad didáctica. Antes de comenzar con la práctica, el profesor comprobará si el alumnado han comprendido los objetivos que se persiguen, y los procedimientos y actuaciones que se deberán realizar, aclarando todas las dudas que puedan surgir antes de realizar los ejercicios.

Desde el primer trimestre, se realizarán prácticas de servicio de restaurante dos días en semana aprovechando las unidades didácticas correspondientes en el aula taller, para un máximo de 30 personas, las cuales deberán ser conscientes en cada momento, de que están participando en una clase.

## **6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS.**

### **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/ desinfecciones 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 los 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. Recepción de 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 Y DE PROMOCIÓN. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS.**

En el área de **Formación Específica** no hay convocatoria en septiembre. La evaluación continua se realizará de la siguiente manera: la nota del tercer trimestre se computará como un 50% de la nota final, la nota del segundo trimestre representará un 30% y la del primer trimestre un 20%, de esta manera podemos valorar la capacidad de mejora del alumnado.

· El aprobado se alcanzará cuando todos los procedimientos de evaluación sean superados con, al menos, un cinco.

· Cuando existan motivos que lo justifiquen, se considerará el grado de progreso del alumnado y las dificultades superadas por éste en el criterio no superado, a fin de atender la diversidad de aquel alumnado que progresen más lentamente en el grupo.

Al final del primer mes de inicio del programa se realizará una *evaluación inicial* para detectar el grado actitudinal, en cuanto a esfuerzo, interés, comprensión o detección de dificultades. Es orientador y de ajuste del proceso de enseñanza y aprendizaje.

A lo largo del curso se celebrarán sesiones de evaluación con *carácter trimestral* y la última coincidirá con la evaluación final.

Obtendrán la certificación aquellos alumnos/as que hayan ***superado todos los módulos obligatorios.***

Con objeto de adoptar las decisiones sobre promoción al módulo de FCT, antes del inicio de estas el equipo docente realizará una reunión en la que se valorará para cada alumno/a el grado de adquisición de los aprendizajes en los diferentes módulos cursados hasta ese momento que garanticen que el alumno/a va a poder desarrollar con eficacia la formación de dicho módulo.

Podrá iniciar el módulo de FCT el alumnado que obtenga una valoración positiva en todos los módulos profesionales del programa.

El equipo docente podrá decidir, de forma individual, si pueden acceder al módulo de FCT, quien no haya superado un único módulo profesional, siempre que éste tenga asignado un horario semanal *no superior al 20% horas lectivas*. Se tendrá en cuenta el grado de adquisición de la competencia general del perfil y el aprovechamiento que el alumnado pueda hacer de dicho módulo.

Al alumno/a que no se le haya autorizado realizar el módulo de FCT, en la evaluación final ordinaria (junio), no podrá obtener calificación positiva en ninguno de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia, podrá ser propuesto/a para repetir los módulos obligatorios en su totalidad.

Al tratarse de una Formación Profesional de nivel inicial los criterios de calificación serán diferentes que en las etapas de la ESO que corresponderían con la edad del alumnado de F.P.B. En este sentido consideramos de gran importancia el desarrollo de ciertas actitudes imprescindibles para poder desenvolverse con éxito, en la vida en general, y en un empleo en particular.



Los criterios de calificación se dividen en:

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	ESPECIFICACIONES Y PONDERACIÓN
Observación de la actividad diaria	30% (Se puntuará del 1 al 10)	<p><b>Respeto 40%</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hacia los compañeros</li> <li>• No comer ni beber en clase</li> <li>• Permaner en mi sitio en los cambios de clase</li> <li>• Me siento en mi sitio asignado</li> </ul> <p><b>Autonomía 30%</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Me responsabilizo de mi material</li> <li>• Dejo mi teléfono en la caja</li> </ul> <p><b>Participación 30%</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respetar el turno de palabra y hablar sin elevar el tono</li> <li>• Realizar las tareas en clase y en casa</li> <li>• Colaborar con el buen clima de la clase</li> </ul>
Controles ordinarios	15% (Se puntuará del 1 al 10)	Se calificarán al final de cada UD
Cuaderno de aula, tareas, trabajos individuales o en grupo	30% (Se puntuará del 1 al 10)	Se entregará al final de cada UD
Exámenes de evaluación	25% (Se puntuará del 1 al 10)	Se realizará una prueba con el contenido de todas las UD de la evaluación

## **Instrumentos de evaluación de las actitudes:**

- **Respeto hacia el profesorado, alumnado, normas de convivencia, instalaciones y materiales:**
  - Registros de incidencias y conflictos
  - Registro de control de palabrotas.
  - Registro de interrupciones (solo si fuera necesario).
  - Observación de ausencia de:
    - Malos gestos, desprecios, palabrotas, insultos, bromas de mal gusto, agresiones a cualquier miembro de la comunidad educativa.
    - Robos.
    - Interrupciones en clase.
    - Bromas de mal gusto.
    - Actitudes de intolerancia a otras formas de pensar.
  
- **Responsabilidad:**
  - Registros de material (ej.: materiales, uniforme, entrega de trabajos, etc.).
  - Registro de puntualidad.
  - Registro de asistencia a clase.
  - Avisar si se sabe que se va a faltar y entrega de justificantes de faltas sin necesidad de que se le pida.
  - Nivel de trabajo, en clase y en casa.
  - Entrega de trabajos y cuadernillos completos, bien realizados y en fecha.
  - Consecución del propósito semanal.
  
- **Participación y positiva y cooperación.**
  - Participación adecuada en actividades de aula (trabajos colaborativos, debates, ....) y actividades de la etapa o del centro (salidas y excursiones, proyecto de centro, actividades Inter etapas, comisiones...).
  - Pedir y respetar del turno de palabra.
  - Intervenciones sobre el tema que se esté tratando.
  - Rúbricas de evaluación del trabajo en equipo.
  - Cooperación con compañeras/os: Saber trabajar de forma cooperativa con los/as compañeros/as utilizando la interdependencia positiva y la responsabilidad individual y grupal.
  - Cooperación con profesores y compañeras/os: Colaborar en el buen clima de la clase, no permitiendo que otras personas interrumpen e impidan el aprendizaje.
  
- **Autonomía.**

- o Si se ha faltado a clase, pregunta tarea pendiente que se ha realizado en su ausencia.
- o Pregunta cuando tiene dudas.
- o Trabaja de forma autónoma siguiendo indicaciones, sin necesidad de supervisión permanente.
- o Tiene iniciativa.

Cada uno de este ítem se trabaja a lo largo de todo el curso de forma grupal e individual. Para evaluarlos tenemos en cuenta los siguientes aspectos:

Valoraremos el **esfuerzo y el interés** del alumnado en función de: su nivel de trabajo en clase y en casa, de la manera en que desarrolla los trabajos, de la asistencia y puntualidad en clase, así como de la capacidad de mejora que demuestre a lo largo del tiempo. En las pruebas diarias.

Consideramos que una persona demuestra **responsabilidad** cuando: entrega los trabajos y cuadernillos completos y en la fecha acordada, cuando asiste diaria y puntualmente a clase, cuando lleva adecuadamente el uniforme y cuando dispone de los materiales de trabajo necesarios.

Valoramos el **respeto** ejercido hacia profesores/as, compañeras/os, materiales e instalaciones, normas del centro y acuerdos de convivencia.

Consideramos que una **participación** adecuada es aquella activa y positiva, que se realiza dentro del tema que se está tratando y que se produce respetando el turno de palabra.

La **autonomía** que promovemos se valora en función del nivel de iniciativa personal, de autosuficiencia y del desarrollo del trabajo personal.

## 8. RECURSOS DIDÁCTICOS: LIBROS DE TEXTO Y OTROS MATERIALES.

1. Contenidos completos del en plataforma digital
2. Temario en videos y audios.
3. Cuaderno propio de actividades adaptadas a los contenidos.
4. El centro cuenta con la integración de las tecnologías de la información y la comunicación.
5. Siempre y cuando las aulas talleres cuenten con ordenadores, se podrán utilizar para la adquisición de información navegando por Internet y utilizar un programa de gestión de bar y cafetería.

## 9. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES.

DEPARTAMENTO DIDÁCTICO DE: Formación Profesional Básica.	
Aspecto considerado	Breve explicación, en caso afirmativo
<b>Establecimiento de distintos niveles de profundización de los contenidos.</b>	Adaptación de los materiales (cuadernillos y otras actividades) al nivel inicial del alumnado, simplificando o ampliando los contenidos y modificando el tipo de actividad en función de las necesidades.

<b>Selección de recursos y estrategias metodológicas.</b>	Diversidad de <b>recursos</b> (ordenadores, proyecciones, pizarra digital, vídeos y películas, cuadernillos para trabajo individual, libros de consulta, etc.), utilización de materiales didácticos para facilitar la adquisición de los contenidos; <b>metodologías</b> (trabajo individual y en equipo, dinámicas de grupo, juegos, trabajos de investigación, proyecciones, etc.) y <b>agrupamientos</b> (trabajo individual, en pequeño y en gran grupo) en función de las necesidades del alumnado, trabajo en grupos cooperativos, siguiendo la metodología del aprendizaje cooperativo y con grupos interactivos según la metodología del aprendizaje dialógico.
<b>Adaptación de materiales curriculares.</b>	Selección y adaptación de materiales adecuados al nivel de comprensión o expresión.  Variados recursos didácticos y diferentes metodologías.
<b>Diversificación de estrategias, actividades e instrumentos de evaluación de los aprendizajes.</b>	Adaptación de los cuadernillos y otras actividades, así como de las pruebas objetivas.  Para evaluar los aprendizajes se tiene en cuenta el nivel con el que parte el alumno/a así como sus cualidades y capacidades, variando el nivel de exigencia.
<b>Actividades específicas con la profesional de pedagogía terapéutica</b>	Trabajo dentro del aula para fomentar la educación inclusiva.

## 10. LAS ESTRATEGIAS DE ANIMACIÓN A LA LECTURA Y AL DESARROLLO DE LA EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA.

Dado el carácter práctico de los módulos que impartimos, pretendemos continuar promoviendo la competencia lingüística (habilidades que permiten buscar, recopilar y procesar información y ser competente a la hora de comprender, componer y usar textos diferentes con intenciones comunicativas diversas.)

En los módulos profesionales trabajaremos usando Internet analizando noticias relacionadas con los módulos que impartimos de aprovisionamiento y conservación.

## 11. MEDIDAS NECESARIAS PARA EL USO DE LAS TICS.

En todas las unidades didácticas se llevan a cabo los contenidos de una manera de exposición y demostración, para así conseguir el objetivo principal que es llegar al alumnado de la forma más definida posible. Así de esta manera, el desarrollo de la actividad posterior permite realizarla con los conceptos más claros. Para alcanzar estos objetivos, el profesor utiliza todos los medios audiovisuales del centro, tales como: Aula con pizarra digital; pantalla; retro proyector; video; Internet, de esta forma a través de cine-forum, se pueden trabajar de manera clara competencias como la social-ciudadana, la digital, cultural

y artística ayudando al alumnado a desarrollar un sentido crítico. Grabaciones durante las actividades para que el alumnado pueda analizar su conducta y forma de actuar en cuanto a la expresión oral y escrita así desarrollan también autonomía y responsabilidad. Rellenan fichas de trabajo en ordenador en relación con el área de restaurante donde trabajan los ámbitos que tienen más que ver con la competencia lingüística, matemática. De todas estas formas el profesor puede transmitir al alumnado los conceptos acompañados de imágenes, de forma mucho más clara y sintetizada.

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

Las actividades extraescolares se planifican por trimestres:

**1ª evaluación:** para conocer el entorno natural trabajaremos en el (Aula Viva)

**2ª evaluación** Se realizan talleres de agricultura ecológica y gastronomía con productos ecológicos. (Aula Viva), y salida específica realizada con la asignatura.

## **13. LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y REVISIÓN DE LOS PROCESOS Y LOS RESULTADOS DE LAS PROGRAMACIONES DIDACTICAS.**

En determinadas reuniones del departamento de forma trimestral y especialmente a finales de curso se revisan el proceso de enseñanza y aprendizaje, la metodología utilizada, los resultados obtenidos y en función del análisis se adoptan las medidas necesarias para corregir o actualizar los instrumentos, contenidos.

**Reuniones del equipo de F.P.B:** Estas reuniones tienen una frecuencia quincenal o mensual y sirven para:

1. Evaluar el grado de consecución de los objetivos.
2. Evaluar el desarrollo de las programaciones.
3. Adaptar los contenidos a las necesidades e inquietudes del grupo.
4. Establecer nuevas estrategias metodológicas.
5. Establecer pautas comunes para la regulación de conflictos.
6. Analizar el proceso de enseñanza-aprendizaje de cada alumno/a de forma individual, así como de sus necesidades concretas.
7. Elaboración de medidas añadidas de atención a la diversidad.
8. Coordinación de todo el profesorado que imparte clase al grupo.
9. Compartir materiales entre los/as profesores/as y tutores/as.
10. Por último, la elaboración de la memoria anual se utiliza como una evaluación del módulo en la que se valoran los contenidos adquiridos, la metodología, etc. y en función de ello se realizan las propuestas necesarias para mejorar en el próximo curso.