

---

**MÓDULO PROFESIONAL: TÉCNICAS  
ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN**

**CÓDIGO (3034)**

**CICLO FORMATIVO: TÉCNICO BÁSICO  
EN COCINA Y RESTAURACIÓN**

---



## INDICE

1.- INTRODUCCIÓN.....	3
2.- IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL.....	3
3.- OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO .....	4
4- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO .....	4
5.- CONTRIBUCIÓN A LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS BÁSICAS .....	5
6.1.- Contenidos básicos: .....	6
6.2.- Secuenciación de los contenidos (unidades didácticas):.....	7
7.- METODOLOGÍA ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS.....	8
8.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS.....	9
9.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PROMOCIÓN. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS .....	11
9.1.- Criterios de calificación:.....	12
10.- RECURSOS DIDÁCTICOS: LIBROS DE TEXTO Y OTROS MATERIALES. ....	13
11.- MEDIDAS DE ATENCION A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES.....	14
12.- LAS ESTRATEGIAS DE ANIMACIÓN A LA LECTURA Y EL DESARROLLO DE LA EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA.....	15
13.- MEDIDAS NECESARIAS PARA LA UTILIZACIÓN DE LAS TIC'S. OBJETIVOS GENERALES..	15
14.- LAS ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES. ....	16
15.- LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y REVISIÓN DE LOS PROCESOS Y LOS RESULTADOS DE LAS PROGRAMACIONES DIDACTICAS.....	16
16.- CALENDARIO DE EVALUACIONES PARCIALES, FINAL ORDINARIA Y FINAL EXTRAORDINARIA.....	16

## 1.- INTRODUCCIÓN

Esta programación corresponde título profesional ciclo 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, 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 específicos 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.

## 2.- IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

El módulo queda identificado por los siguientes elementos:

<b>Título</b>	Técnico Básico en Cocina y Restauración
<b>Familia Profesional</b>	Hostelería y Turismo
<b>Módulo Profesional</b>	Técnicas elementales de preelaboración. (Código 3034)
<b>Título</b>	RD. 127/2014 de 28 de febrero
<b>Currículo</b>	EDC/1030/2014, de 11 de junio (B.O.C.M 15 / 09 / 2014)
<b>Duración</b>	170 horas
<b>Especialidad del profesorado</b>	Cocina y Gastronomía
<b>Unidad de competencia asociada</b>	UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

### **3.- OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO**

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), b), c) y e)

- 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 pre elaboración y/ o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- 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.

### **4- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO**

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias a), b), c), f), y g) del título.

- 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.
- 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.

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.

CF: Técnico Básico en Cocina y Restauración. Módulo: Técnicas elementales de preelaboración

Curso 2024-2025

## 5.- CONTRIBUCIÓN A LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS BÁSICAS

Competencias básicas	Capacidades didácticas	Competencias básicas en la asignatura
Competencias en comunicación lingüística.	-Comprender y comunicar -Expresar ideas y emociones -Dialogar	Trabajo en equipo durante las prácticas.
Competencia matemática.	-Resolución de problemas -Realizar cálculos y estimaciones	Complementando fichas técnicas utilizando gramajes y medidas.
Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico.	-Interactuar con el espacio y el entorno	Conocer el uso de los materiales y medidas disponibles.
Tratamiento de la información y competencia digital.	-Buscar y seleccionar información -Interpretar y analizar críticamente la información -Utilizar herramientas TIC	Realización de fichas en hojas de cálculo. Búsqueda de información en internet.
Competencia social y ciudadana.	-Resolver conflictos y problemas sociales -Desarrollar habilidades sociales	Convivencia en las prácticas en cocina
Competencia cultural y artística.	-Desarrollar la capacidad creadora y estética -Expresarse a partir de los lenguajes artísticos -Valorar la diversidad cultural -Contribuir a la conserva. patrimonio	Elaboración y creación de platos. Realizar platos tradicionales a nivel nacional e internacional.
Competencia para aprender a aprender.	-Identificar y plantear problemas -Autoevaluarse y autorregularse -Gestionar los propios procesos de aprendizaje -Plantearse preguntas -Aprender con los otros	Realizar análisis de los servicios en cocina.
Autonomía e iniciativa personal.	-Desarrollar un pensamiento crítico -Planificar y realizar tareas, proyectos -Tomar decisiones -Cooperar y trabajar en equipo -Adaptarse al cambio y a las nuevas situaciones	En las distintas elaboraciones de platos en cocina.

## **6.- ORGANIZACIÓN Y SENCUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS**

En las primeras semanas se deberá impartir la formación necesaria sobre prevención de riesgos laborales, identificando los riesgos asociados al tipo de operaciones que se van a llevar a cabo y con la formación en seguridad propia y ajena básica para prevenir accidentes y/o intoxicaciones alimentarias.

Además, parece conveniente iniciar el módulo abordando contenidos conceptuales, terminología profesional, maquinaria y batería de cocina, ficha técnicas de fabricación (recetas), etc.

Pasando posteriormente a contenidos más complejos relacionados con las técnicas culinarias.

### **6.1.- Contenidos básicos:**

- Acopio y distribución de materias primas:

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

- Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

- Clasificación de los equipos de cocina.
- Condiciones específicas de seguridad que debe reunir el mobiliario, los equipos, la maquinaria y herramientas de cocina

- Maquinaria de cocina:

- Descripción y clasificación.
- Ubicación y distribución.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Medidas de prevención y seguridad en el manejo de útiles y maquinaria.

- Batería, útiles y herramientas:

- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
- Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.
- Uniformes de cocina: tipos, adecuación y normativa.

- 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.
- Medidas de prevención y seguridad.

- 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.
- Medidas de prevención y seguridad.

Regeneración de materias primas:

- Descripción y características de las técnicas de regeneración.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración.
- Normativa higiénico- sanitaria y de protección ambiental.

## **6.2.- Secuenciación de los contenidos (unidades didácticas):**

### 1º TRIMESTRE

- Acopio y distribución de materias primas
- Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas
- Maquinaria de cocina

### 2º TRIMESTRE

- Batería, útiles y herramientas
- Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas.

Tratamientos básicos

- Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación. Cortes específicos y piezas con denominación

### 3º TRIMESTRE

- Regeneración de materias primas

## **7.- METODOLOGÍA ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS**

En las prácticas realizadas en los talleres, sería conveniente comenzar con una breve explicación de la organización y secuenciación de las tareas a realizar, dando unas breves explicaciones sobre las recetas y elaboraciones que vayan a desarrollarse, con las diferentes fases y tiempos previstos.

Se procederá posteriormente a la preparación y utilización de los equipos, útiles y herramientas necesarias, procediendo asimismo a la selección de materias primas y géneros necesarios para las elaboraciones, siguiendo los procedimientos establecidos y en los tiempos previstos.

Una vez terminadas las elaboraciones se verificará la calidad de las mismas, y en caso de deficiencias se analizarán las causas, aplicando las medidas correctoras adecuadas.

Al finalizar cada clase se procederá al tratamiento de los residuos, a la limpieza de los utensilios, herramientas y equipos, y a la conservación de todos los productos elaborados y de las materias primas no utilizadas, cumpliendo la normativa higiénico - sanitaria y de protección ambiental.

Esta es una asignatura donde la labor del profesorado está fundamentada en una adecuada selección de las actividades prácticas secuenciadas en orden creciente de dificultad y de seguimiento de fichas técnicas de fabricación (recetas), que son las que van a guiar el desarrollo de las actividades y la progresiva adquisición de las destrezas. Tal como se ha señalado conviene comenzar por elaboraciones sencillas para favorecer la confianza y el estímulo del alumnado.

El profesorado deberá realizar un seguimiento cercano e individualizado del proceso de aprendizaje de cada alumno o alumna realizando anotaciones sistemáticas de avances y dificultades en una lista de control.

Se darán explicaciones breves seguidas de la realización de actividades de aplicación sobre contenidos explicados con:

1.1.1. diferente nivel de profundización

1.1.2. diferente forma de trabajo: Por parejas, en equipo

1.1.3. Utilizar el trabajo cooperativo, trabajo por partidas.

Siempre utilizando medios TIC en el aula, con pizarra digital, cañón,....

Realizar actividades con los alumnos para que expliquen, trabajen con otros alumnos de diferentes niveles.

Utilizar con los alumnos el aprendizaje basado en la resolución de problemas, se encuentran con una serie de dificultades en los ejercicios o prácticas en clase y deben buscar la forma de solucionar esos obstáculos para poder conseguir el objetivo final.

Utilizar el aprendizaje significativo para que los alumnos entiendan lo que están aprendiendo, que utilicen lo aprendido en nuevas situaciones, en contextos diferentes, se trata de no memorizar sino comprender.

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

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

- 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-sanitario, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Preparamaquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.

- 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.
- d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- e) Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas

- 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 observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.
- e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.

CF: Técnico Básico en Cocina y Restauración. Módulo: Técnicas elementales de preelaboración

Curso 2024-2025

f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.

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

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

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

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 necesarias.

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 observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.

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

e) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/ o cortes específicos 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.

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

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 y de protección medioambiental.

## **9.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PROMOCIÓN. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS**

En el proceso de evaluación del alumno se tendrá en cuenta tanto el grado de asimilación de los contenidos desarrollados como de consecución de destrezas y habilidades, así como su capacidad de relacionar los conceptos tratados en cada unidad didáctica con los adquiridos previamente. También se valorará su capacidad de trabajo en equipo, el orden y limpieza en la ejecución de las actividades y su actitud y predisposición general.

Durante las actividades teóricas, el/la profesor/a valorará positivamente la atención e interés por parte del alumno/a, así como su participación en los debates, intercambios de ideas u opiniones o aclaración de dudas que se puedan plantear.

En el periodo de ejecución de actividades prácticas, se observará el grado de implicación de cada alumno/a de los que forman el grupo de trabajo y de colaboración entre ellos/as. Deberá prestarse especial interés a que dentro del grupo se establezca un reparto homogéneo de tareas, que permitan adquirir los conocimientos y destrezas previstos en los objetivos de cada unidad didáctica a todos los miembros del equipo, evitándose actitudes de "asistencia pasiva" de algún alumno/a durante el desarrollo de las prácticas.

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 alumno y las dificultades superadas por éste en el criterio no superado, a fin de atender la diversidad de aquellos alumnos 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 las mismas 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 periodo 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. Por lo tanto, el porcentaje destinado al componente actitudinal será un 40%, al procedimental 30% y al conceptual 30%. A continuación, se especifican con más detalle cada uno de ellos:

### 9.1.- Criterios de calificación:

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	ESPECIFICACIONES Y PONDERACIÓN
<b>Observación de la actividad diaria</b>	<b>30%</b> <b>(Se puntuará del 1 al 10)</b>	<b>Respeto 40%</b> Hacia los compañeros No comer ni beber en clase Permanecer en mi sitio en los cambios de clase Me siento en mi sitio asignado <b>Autonomía 30%</b> Me responsabilizo de mi material Dejo mi teléfono en la caja <b>Participación 30%</b> Respetar el turno de palabra y hablar sin elevar el tono Realizar las tareas en clase y en casa Colaborar con el buen clima de la clase
<b>Cuaderno de aula, tareas, trabajos individuales o en grupo</b>	<b>30%</b> <b>(Se puntuará del 1 al 10)</b>	Se entregará al final de cada UD
<b>Prácticas en aula taller</b>	<b>40%</b> <b>(Se puntuará del 1 al 10)</b>	Se realiza una valoración del desarrollo de las diferentes prácticas realizadas en la cocina.

## **Consideraciones sobre los instrumentos de evaluación y calificación**

- Pruebas escritas sobre contenidos teórico-prácticos. variada con preguntas de tipo test, preguntas cortas o largas, abiertas o cerradas, ejercicios, etc.
- Pruebas teórico - prácticas sobre contenidos procedimentales realizados en el aula taller de cocina o sala.
- Actividades en aula, Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) y Trabajos en grupo para valorar la aplicación de los conocimientos teóricos y prácticos y la capacidad de trabajo en equipo. Entre los criterios de la rúbrica se incluirán: Orden y limpieza, planteamiento práctico, organización del trabajo, interpretación del conocimientos teóricos-prácticos, utilización correcta de material y apuntes, ortografía, etc. y se tendrá en cuenta la entrega de las actividades realizadas en el plazo establecido y forma.

## **10.- RECURSOS DIDÁCTICOS: LIBROS DE TEXTO Y OTROS MATERIALES.**

Para el estudio de las diferentes asignaturas el alumnado dispondrá de un blog donde podrá hacer seguimiento del temario que se irá dando en el curso. Para las asignaturas prácticas el alumnado contará con fichas específicas tales como:

- Fichas de receta.
- Fichas técnicas.
- Cuadrante planificación de tareas.

El alumnado trabajará a lo largo del curso con estas fichas para su organización semanal.

## 11.- MEDIDAS DE ATENCION A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

ORDINARIAS GENERALES: (Se tiene en cuenta la características y necesidades del grupo y la adecuación al nivel de desarrollo del grupo).

Adecuación de objetivos al grupo: Incluir, priorizar objetivos, variar su temporalización... Organización de contenidos en ámbitos integradores.

Equilibrar los tres tipos de contenidos: conceptuales, procedimentales y actitudinales. Metodologías que favorezcan la participación de todo el alumnado. Trabajar la diversidad y la diferencia, inclusión escolar (Juegos y dinámicas de grupo que favorezcan la relación social con iguales)

Selección y utilización de materiales curriculares diversos. Diversificar procedimientos de evaluación.

ORDINARIAS SINGULARES: (Se tiene en cuenta las características y necesidades del alumno y la adecuación al nivel de desarrollo del grupo).

Actividades de recuperación de materias o módulos no superados al promocionar de curso.

- Refuerzo en determinadas áreas
- Apoyos para el alumnado con retraso curricular generalizado.
- Adaptaciones no significativas del currículo:
  - a) Priorizar objetivos y contenidos, ser flexibles en la temporalización.
  - b) Modificar criterios de evaluación: Exámenes tipo test (Verdadero/Falso) (Elegir entre varias opciones a, b,
  - c) Subrayar o Rodear la respuesta. Unir con flechas. Instrucciones claras, con frases cortas, descomponer los problemas paso a paso.
- Metodología: Utilizar apoyos visuales, aprendizaje sin error, lenguaje sencillo y claro, emparejar, clasificar, organizadores gráficos, mapas visuales, evitar distractores y estímulos innecesarios.

ESPECIFICAS: (Se tiene en cuenta las características y necesidades del alumno y la adecuación a su propio nivel de desarrollo)

- Programas específicos a grupos de alumnos que suponen una modificación significativa de objetivos contenidos, y criterios de evaluación. Parte del tiempo de estos programas podrán realizarse en agrupamientos distintos del grupo de referencia. Diversificaciones curriculares. Programas de compensación educativa.

## **12.- LAS ESTRATEGIAS DE ANIMACIÓN A LA LECTURA Y EL DESARROLLO DE LA EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA**

La lectura constituye un factor primordial para el desarrollo de las competencias básicas. Por todo ello, se proponen una serie de estrategias de animación a la lectura que tienen en común los siguientes objetivos generales:

- Desarrollar y consolidar el hábito a la lectura por parte del alumnado.
- Fomentar la lectura desde todas las áreas curriculares.
- Programar actividades de animación a la lectura coordinadas entre los diferentes departamentos didácticos por niveles educativos.
- Desarrollar la comprensión lectora.
- Utilizar la lectura como fuente de entretenimiento y de información.

Desde el departamento de Cocina y Gastronomía incluimos actividades como:

- Libros recomendados: títulos específicos de nuestra área.
- Lecturas de textos al acabar un tema y del que se realicen cuestiones.
- Exposiciones orales de trabajos.
- Artículos de prensa.

## **13.- MEDIDAS NECESARIAS PARA LA UTILIZACIÓN DE LAS TIC`S. OBJETIVOS GENERALES**

1º) Incorporar en nuestro centro las tecnologías de la información y la comunicación para adaptarnos de una manera real y práctica a lo que la sociedad espera de nosotros, siendo motor y promotor del avance de la misma.

2º) Promover, mediante nuestra formación y actualización continua en las nuevas tecnologías, un cambio metodológico que nos lleve a mejorar la calidad de nuestra labor docente.

3º) Potenciar la formación integral de nuestro alumnado.

4º) Minimizar, en la medida de lo posible, y desde el punto de vista socio-educativo, las posibles desigualdades que se puedan dar entre nuestro alumnado.

5º) Mejorar la atención a la diversidad (alumnos con N.E.E., multiculturalidad,).

6º) Formar a nuestros alumnos en el uso de las TIC y capacitarlos para: buscar información, seleccionarla de forma crítica y transformar esa información en conocimiento.

7º) Fomentar el trabajo colaborativo.

8º) Formar alumnos más protagonistas, más independientes, más responsables, más tolerantes y capacitados.

9º) Posibilitar y promover la transición del uso software comercial al software de código abierto en toda la comunidad escolar.

10º) Promover y fomentar la creación y elaboración de nuevos materiales y programas compatibles con el software de código abierto por parte del profesorado de este Centro.

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

Las actividades extraescolares se planifican por trimestres:

- 1º trimestre: salida para conocer el entorno natural de Rivas-Vaciamadrid.
- 2º trimestre: salida a conocer la escuela superior de hostelería y turismo.

Desde el 1º trimestre los alumnos desarrollan prácticas dos días en semana en cocina en elaboraciones para el servicio de cafetería semanal en donde trabajan de forma transversal todos los módulos.

#### **15.- 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 G.B.F.P.: 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.

#### **16.- CALENDARIO DE EVALUACIONES PARCIALES, FINAL ORDINARIA Y FINAL EXTRAORDINARIA.**

<b>EVALUACIÓN</b>	<b>FECHAS</b>
PRIMERA EVALUACIÓN	22/11/2024
SEGUNDA EVALUACIÓN	14/02/2025
TERCERA EVALUACIÓN	30/04/2025
EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA	03/06/2025
EVALUACIÓN FINAL EXTRAORDINARIA	20/06/2025