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

Ciudad
Educativa
Municipal

FUHem
Hipatia



ÍNDICE

1.- IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL	3
2.- OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO	4
3.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO	4
4.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE	4
5.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN	5
6.- CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN	6
7.- UNIDADES DIDÁCTICAS	8
7.1.- CONSIDERACIONES SOBRE LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN	12
8.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA	13
9.- EVALUACIÓN	15

1.- IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

Título	Técnico Básico en Cocina y Restauración
Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Módulo Profesional	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la restauración . (Código 3036)
Título	RD. 127/2014 de 28 de febrero
Currículo	EDC/1030/2014, de 11 de junio (B.O.C.M 15 / 09 / 2014)
Duración	185 horas
Especialidad del profesorado	Servicios de Restauración
Unidad de competencia asociada	UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO

El módulo contribuye a alcanzar los siguientes objetivos:

- a)** Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias
- b)** Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración
- c)** Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d)** Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones
- e)** Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio
- l)** Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los

contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias

- n)** Concebir el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar los problemas en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- ñ)** Conocer y aceptar el funcionamiento del propio cuerpo y el de los otros.
- o)** Respetar las diferencias, afianzar los cuidados y salud corporales para favorecer el desarrollo personal y social.
- p)** Valorar críticamente los hábitos sociales relacionados con la salud, el consumo, el cuidado de los seres vivos y el medio ambiente, contribuyendo a su conservación y mejora.
- q)** Desarrollar y consolidar hábitos de disciplina, estudio y trabajo individual y en equipo, para una realización eficaz de las tareas del aprendizaje, y como medio de desarrollo personal.
- r)** Valorar las producciones culturales y artísticas mediante el análisis de sus elementos constituyentes (técnicas, estilos, intenciones, entre otros) y la incorporación de un vocabulario básico, utilizando herramientas de comentario propias de la historia del arte e incorporando a su bagaje de valores el respeto a la diversidad y la contribución al respeto, conservación y mejora del patrimonio cultural.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO

En el Anexo V del Real Decreto 127/2014 se hace referencia a las competencias profesionales, personales y sociales que el alumno debe adquirir en el módulo de Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

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

Además, se relaciona con las siguientes competencias se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

- 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 efectuándose 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.

Unidades de competencia profesional certificables:

El presente módulo profesional específico está asociado a la Cualificación Profesional de 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y SU PONDERACIÓN EN EL MÓDULO		
		%
RA1	Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos	20
RA2	Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos	20
RA3	Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos	10
RA4	Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados	10
RA5	Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental	15
RA6	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	15
RA7	Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento	10
		100%

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	20%
a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	25
b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas.	5
c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).	15
d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.	15
e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).	10
f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.	10
g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.	10
h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	5

RA2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	20%
a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.	20
b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.	20
c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	20
d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.	10
e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.	10
f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.	10
g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	10

RA3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	10%
a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	20
b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	15
c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.	10
d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.	10
e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.	10
f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.	10

g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.	10
h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.	10
i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	15

RA4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	10%
a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.	20
b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.	20
c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.	20
d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.	20
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.	10
f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.	10

RA5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	15%
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.	20
b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.	20
c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	20
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.	20
e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.	10
f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.	10

RA6. 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.	15%
a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.	20
b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.	20
c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.	20
d) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	20
e) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.	10
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.	10

RA7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.	10%
a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.	20
b) Se han reconocido las materias primas y sus características.	15
c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	15
d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	10
e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.	10

f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	10
g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.	10
h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.	10

CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

Unidad temática	% de las horas	Evaluación
UT1. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones	20%	1ª Ev
UT2. Buenas prácticas higiénicas	20% (10%-10%)	
UT3. Guía de buenas prácticas	20% (10%-10%)	2ª Ev
UT4. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados	20%	
UT5. Recepción de materias primas	20%	3ª eV

Unidad didáctica 1. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA1 Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	1.- Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones: • Conceptos y niveles de limpieza. • Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones. • Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados. • Procesos y productos de limpieza.

Unidad didáctica 2. Buenas Prácticas higiénicas:	
Unidad didáctica 3. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 2 Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento	2.- Buenas Prácticas higiénicas: • Normativa general de higiene aplicable a la actividad. • Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores. • 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.

RA 3 Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	3.- 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. • Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
---	---

Unidad didáctica 4. Guía de buenas prácticas Unidad didáctica 5. Recogida de los residuos:	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 4 Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados. RA 5 Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	4.- Utilización eficiente de recursos: • Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria. • Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. • Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. 5.- 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. • Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de alimentos.

Unidad didáctica 6. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 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	6.- 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. • Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.

Unidad didáctica 7. Recepción de materias primas	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 7 Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento	7.- Recepción de materias primas: • Materias primas. • Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones. • Categorías comerciales y etiquetados.

	● Presentaciones comerciales. ● 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. ○ Documentos relacionados con las operaciones de recepción.
--	---

7.- UNIDADES DIDÁCTICAS

Unidad didáctica 1.Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones. RA1	
ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
▪ Actividades de introducción: · Explicación inicial del tema a desarrollar ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por medio de Power Point por parte del profesorado de los diferentes contenidos: El área de bar. Descripción y caracterización. Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar. Legislación higiénico-sanitaria. ▪ Actividades procedimentales: - Visita a la zona de bar y conocimiento in situ de sus zonas y características. - Realización de aprovisionamiento real para el servicio de cafetería siguiendo las pautas establecidas ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.	Consulta inicial de conocimientos al respecto. Realización de un cuestionario basado en preguntas de elección múltiple, de relacionar términos y una sopa de letras con conceptos básicos de los contenidos. Valoración de la participación de los alumnos y nivel de aciertos y errores producidos en las actividades desarrolladas. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	
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 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 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	Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.

h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	
--	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA1 Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Práctica en aula taller	20 %	a)	a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
Práctica en aula taller	10 %	b)	b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas
Práctica en aula taller	10 %	c)	c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección
Prueba escrita / Cuaderno	20 %	d)	d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
Práctica en aula taller	20 %	e)	e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección
Práctica en aula taller	10 %	f)	f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
Práctica en aula taller	5 %	g)	g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo
Práctica en el aula taller	5%	h)	h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD

Unidad didáctica 2. Buenas Prácticas higiénicas RA2,RA3	
ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
▪ Actividades de introducción: · Explicación inicial del tema a desarrollar ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por medio de Power Point por parte del profesorado de los diferentes contenidos: El área de bar. Descripción y caracterización. Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar. Legislación higiénico-sanitaria. ▪ Actividades procedimentales: - Visita a la zona de bar y conocimiento in situ de sus zonas y características. - Realización de aprovisionamiento real para el servicio de cafetería siguiendo las pautas establecidas	Consulta inicial de conocimientos al respecto. Realización de un cuestionario basado en preguntas de elección múltiple, de relacionar términos y una sopa de letras con conceptos básicos de los contenidos. Valoración de la participación de los alumnos y nivel de aciertos y errores producidos en las actividades desarrolladas.

• Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación RA2 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 Criterios de evaluación RA3 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		Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA2 Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos. RA3 Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Práctica en aula taller	20 %	a)	Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.
		a)	Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
Práctica en aula taller	10 %	b)	Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
		b)	Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
		c)	Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores
Prueba escrita	20 %	d)	Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
		d)	Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
Práctica en aula taller	10 %	e)	Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus

			necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.
		e)	Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos
Práctica en aula taller	10 %	f)	Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
		f)	Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados
Práctica en aula taller	10 %	g)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental.
		g)	Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
Práctica en aula taller	5%	h)	Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos
Práctica en aula taller	5%	i)	Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias

Unidad didáctica 3. Guía de las buenas prácticas. RA4,RA5	
ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
▪ Actividades de introducción: · Explicación inicial del tema a desarrollar ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por medio de Power Point por parte del profesorado de los diferentes contenidos: El área de bar. Descripción y caracterización. Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar. Legislación higiénico-sanitaria. ▪ Actividades procedimentales: - Visita a la zona de bar y conocimiento in situ de sus zonas y características. - Realización de aprovisionamiento real para el servicio de cafetería siguiendo las pautas establecidas ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.	Consulta inicial de conocimientos al respecto. Realización de un cuestionario basado en preguntas de elección múltiple, de relacionar términos y una sopa de letras con conceptos básicos de los contenidos. Valoración de la participación de los alumnos y nivel de aciertos y errores producidos en las actividades desarrolladas. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	
Criterios de evaluación RA4 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 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 f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.	Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.

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. Criterios de evaluación RA5 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.		
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		
		RA4 Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados. RA5 Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.
Procedimientos		Criterios de evaluación:
Práctica en aula taller	20 %	a) a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
		a) 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.
Práctica en aula taller	10 %	b) b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas
		b) b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.
Práctica en aula taller	10 %	c) c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección
		c) c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
Prueba escrita	20 %	d) d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
		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.
Práctica en aula taller	20 %	e) e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección
		Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
Práctica en aula taller	10 %	f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

		f)	Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.
Práctica en aula taller	5 %	g)	Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo
Práctica en el aula taller	5%	h)	h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD

Unidad didáctica 4. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados. RA6			
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
▪ Actividades de introducción: · Explicación inicial del tema a desarrollar ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por medio de Power Point por parte del profesorado de los diferentes contenidos: El área de bar. Descripción y caracterización. Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar. Legislación higiénico-sanitaria. ▪ Actividades procedimentales: - Visita a la zona de bar y conocimiento in situ de sus zonas y características. - Realización de aprovisionamiento real para el servicio de cafetería siguiendo las pautas establecidas ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Consulta inicial de conocimientos al respecto. Realización de un cuestionario basado en preguntas de elección múltiple, de relacionar términos y una sopa de letras con conceptos básicos de los contenidos. Valoración de la participación de los alumnos y nivel de aciertos y errores producidos en las actividades desarrolladas. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
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.		Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA6. 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.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Práctica en aula taller	20 %	a)	Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.

Práctica en aula taller	10 %	b)	Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
Práctica en aula taller	15 %	c)	Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
Prueba escrita / Cuaderno	20 %	d)	Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
Práctica en aula taller	20 %	e)	Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
Práctica en aula taller	15 %	f)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

Unidad didáctica 5 Recepción de materias primas. RA7	
ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
▪ Actividades de introducción: • Explicación inicial del tema a desarrollar ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por medio de Power Point por parte del profesorado de los diferentes contenidos: El área de bar. Descripción y caracterización. Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar. Legislación higiénico-sanitaria. ▪ Actividades procedimentales: - Visita a la zona de bar y conocimiento in situ de sus zonas y características. - Realización de aprovisionamiento real para el servicio de cafetería siguiendo las pautas establecidas ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.	Consulta inicial de conocimientos al respecto. Realización de un cuestionario basado en preguntas de elección múltiple, de relacionar términos y una sopa de letras con conceptos básicos de los contenidos. Valoración de la participación de los alumnos y nivel de aciertos y errores producidos en las actividades desarrolladas. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	
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.	Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
	RA7 Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento

Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Práctica en aula taller	20 %	a)	Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.
Práctica en aula taller	10 %	b)	Se han reconocido las materias primas y sus características.
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
Prueba escrita / Cuaderno	20 %	d)	Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
Práctica en aula taller	20 %	e)	Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.
Práctica en aula taller	10 %	f)	Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.
Práctica en aula taller	5 %	g)	Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
Práctica en el aula taller	5%	h)	Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.

CONSIDERACIONES SOBRE LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Consideraciones sobre los instrumentos de evaluación y calificación:

o Pruebas escritas sobre contenidos teórico-prácticos. variada con preguntas de tipo test, preguntas cortas o largas, abiertas o cerradas, ejercicios, etc.

o Pruebas prácticas sobre contenidos procedimentales realizados en el laboratorio

o 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, vocabulario científico, planteamiento del objetivo, fundamento, esquemas y gráficos, capacidad de observación, organización del trabajo, interpretación de los resultados, utilización correcta de material y apuntes, ortografía, etc. y se tendrá en cuenta la entrega de las actividades realizadas en el plazo establecido.

METODOLOGÍA DIDÁCTICA

7.1 PRINCIPIOS METODOLÓGICOS

La metodología se caracteriza por ser:

- ☐ Interactiva y contextualizada, considerando los conocimientos previos del alumnado como punto de partida para la adquisición de nuevos aprendizajes y adecuación del lenguaje a las características del alumnado.
- ☐ Basada en la comunicación y retroalimentación profesorado-alumnado.
- ☐ Capaz de atender a la diversidad. Tendrá en cuenta las circunstancias concretas del grupo (procedencia, edad, intereses...).
- ☐ Integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso corresponda, con el fin de que el alumno adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional.
- ☐ Los contenidos se impartirán de manera secuenciada, intercalando las exposiciones teóricas con la realización de actividades y prácticas individuales o en grupos, con el fin de que el alumno adquiera una visión lógica y adecuada de los procesos inherentes al laboratorio de Inmunodiagnóstico.
- ☐ Fomentará la autonomía y responsabilidad del alumnado.
- ☐ Tratará de motivar al alumno.
- ☐ Permitirá relacionar los contenidos teóricos con la práctica.

- ☐ Favorecerá el trabajo en equipo.
- ☐ Fomentará el hábito de lectura. ☐ Intentará mejorar la ortografía.
- ☐ De utilizarse, se incluirán las metodologías como ABP (aprendizaje basado en proyectos) y otras metodologías ágiles

En el proceso de enseñanza – aprendizaje, se llevarán a cabo diversos tipos de actividades:

☐ Actividades de iniciación y de motivación: para recordar y asentar conocimientos previos de los alumnos en relación con la unidad a introducir. Sirven para incentivar al alumno y ponerlo en una situación activa ante los nuevos aprendizajes.

☐ Actividades de desarrollo y aprendizaje: sirven para que el alumno adquiera nuevos conceptos, procedimientos y actitudes y desarrolle habilidades y destrezas técnicas propias de su profesión. Dentro de estas actividades se incluye:

- Una explicación teórica por parte del profesor que podrá emplear medios audiovisuales como complemento.
 - Realización de trabajos específicos que estén relacionados con los contenidos del módulo, para que el alumno se acostumbre a la búsqueda, elaboración y tratamiento de la información de distintas fuentes.
- Estos trabajos se realizarán individualmente o en pequeños grupos para favorecer el trabajo en equipo.

☐ Actividades procedimentales: Realización de actividades prácticas, donde se desarrollarán y realizarán los aspectos procedimentales de las unidades. Se llevarán a cabo de forma individual, en pareja o en grupo, dependiendo del grado de dificultad de las mismas y de los medios materiales disponibles en el aula-taller.

☐ También se desarrollarán actividades de consolidación Se fomentará todo lo posible la lectura, el uso de diferente bibliografía y de diferentes páginas de internet de contenido científico para la realización de trabajos que sirvan como base o iniciación al MP de Proyecto. Asimismo, se propondrá la lectura voluntaria de un libro. Asimismo, consideramos que el fomento de la lectura, en el que haremos hincapié, ayudará considerablemente a la mejora de la ortografía.

El fomento de las nuevas tecnologías aplicadas a este módulo lo realizaremos en varias vertientes:

- ☐ Mediante la utilización, por parte del profesor, de presentaciones en Powerpoint de los temas que componen las Unidades Didácticas.
- ☐ A través de la preparación y exposición, por parte de los alumnos, de presentaciones de algunos de sus trabajos en Word y Powerpoint, Canva, Genially
- ☐ Búsqueda en Internet de noticias e información relacionada con la materia, facilitándoles las direcciones de páginas que puedan serles de utilidad.

7.2 ORGANIZACIÓN DE LOS DESDOBLES Y APOYOS

Para este módulo profesional no se contemplan apoyos ni desdobles.

7.3 ESPACIOS, MATERIALES, TEXTOS Y RECURSOS

Los materiales y recursos que pueden ser de utilidad para impartir esta unidad son: ☐ Libros de consulta, pizarra y tizas, apuntes facilitados por el profesor, diccionarios... ☐ Recursos TIC: televisor, vídeo, DVD, películas, ordenador, CDs, Internet páginas web de carácter didáctico, proyector, pantalla. ☐ Documentos de consulta: revistas

especializadas, artículos de prensa, bibliografía del profesor...

8.1.- RECURSOS DIDÁCTICOS

1. **Presentación del módulo:** Se explicarán todos los elementos curriculares que se van a impartir.
2. **Realización de actividades de evaluación inicial:** Se comprobarán los conocimientos que posee el alumnado.
3. **Realización de actividades de motivación** para el estudio del módulo.
4. **Desarrollo de todas las Unidades:** Se van a desarrollar en el orden y la secuencia en la que han sido programadas.
5. **Realización de actividades de larga duración** (Recetario y diccionario)
6. **Realización de actividades complementarias y extraescolares.**
7. **Realización de actividades por parte del alumnado que no pueda asistir a clase** durante un breve periodo de tiempo por motivos justificados.
8. **Realización de actividades por el alumnado ante la ausencia del profesor.**
9. **Evaluar de forma final al alumnado.**
10. **Atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.**
11. **Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje.**

8.2.- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD PARA ALUMNOS CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

Estrategias metodológicas a seguir con el alumnado en el aula:

- Hacer saber al alumno/a que conocemos sus dificultades, nos interesamos por él/ella y le ayudaremos en el proceso de aprendizaje.
- Respetar su ritmo, facilitarle las tareas secuenciadas en pasos, reconocer sus avances, no hacerle leer en voz alta ante el grupo, evitar que salga a la pizarra a escribir, enfatizar lo que hace bien.
- No dar muchas órdenes orales al mismo tiempo.
- Las instrucciones escritas deberán ser claras y concisas. Evitar el uso de instrucciones escritas demasiado largas y secuenciadas en muchos pasos.
- Presentar los contenidos curriculares con diferentes soportes: visuales y/o auditivos (esquemas, mapas conceptuales, power-point, películas, murales interactivos...).
- Facilitar la utilización de las TIC.
- Potenciar el uso de la calculadora.
- Favorecer el aprendizaje significativo y vivencial.
- Intentar ajustar los textos a su rendimiento lector: más breves y con un vocabulario al alcance del alumno/a.
- Utilizar la conversación sobre la lectura antes de leer.
- Evitar que tenga que copiar de la pizarra y facilitarle el material por escrito.
- Intentar que no tenga que volver a escribir sobre la hoja los enunciados del libro.

- Darle tiempo adicional para completar las actividades.
- Permitir la presentación de los trabajos realizados con la ayuda del ordenador y el corrector de textos.
- Ayudarle en la gestión del tiempo.
- Fraccionar el trabajo en períodos cortos pero intensos para evitar el cansancio y favorecer la concentración.
- Hay que tener en cuenta la ubicación dentro del aula y procurar que el alumno/a esté cerca del docente.

Ante los exámenes: una vez comenzado el examen, pedir si necesita que le leamos oralmente las preguntas. Evitar preguntas muy largas y abiertas donde hay que organizar ideas y expresarlas por escrito. Evaluar en función del contenido y no de la forma. Evitar que las faltas de ortografía bajen la nota final. Dar mayor tiempo para su ejecución.

- Elaborar mapas conceptuales de los temas que lo precisen. Hacer el guión en la pizarra del contenido.
- Potenciar su autoestima.

Orientaciones en relación al alumnado con déficit de atención:

El rasgo principal de los alumnos/as con este tipo de necesidad, es la marcada falta de atención y de continuidad en las tareas que emprenden. Se caracterizan por la falta de persistencia en actividades que requieren la participación de procesos cognoscitivos y una tendencia a cambiar de una actividad a otra sin terminar ninguna, junto con una actividad desorganizada, mal regulada y excesiva.

RECOMENDACIONES

Es importante que el profesorado esté informado de las características del alumno, y busque alternativas para adaptarse a sus necesidades específicas, especialmente ayudando al alumno organizar y planificar sus tareas. Algunas orientaciones a tener en cuenta en la medida de lo posible y en función de las características del grupo y de la materia:

- Ayudar al alumno a que se marque objetivos concretos y cortos.
- Animarle a utilizar la agenda de forma sistemática, supervisar en la medida de lo posible y reforzarle por su uso.
- Asegurarse de que dedica un tiempo al estudio, repaso diario y a organizar sus apuntes y tareas diarias.
- Mostrarle la importancia de evitar estímulos distractores durante el tiempo de estudio y trabajo.
- Practicar el uso de esquemas y resúmenes, que le ayuden a estructurar y dar forma a lo que está aprendiendo, así como la preparación de exámenes.
- Potenciar la relación del alumno con sus compañeros, fomentando actividades de interacción y trabajo cooperativo.

En cuanto a la metodología, algunas sugerencias son:

- Cómo dar las instrucciones:
 - Contacto ocular o proximidad física para asegurarnos su atención.

- Instrucciones de una en una, concretas, cortas y en lenguaje positivo. Si es necesario o importante, darlas por escrito.
- Feedback inmediato. Refuerzo o corrección de errores (el error, no la persona), y siempre que sea posible de manera individual y a solas.
- Simplificar las posibilidades de elección.
- Destacar palabras clave en el enunciado de las preguntas o tareas.
- Favorecer el diálogo con el profesor/a sobre el trabajo concreto a realizar. Asegurarse de que ha entendido la pregunta.

Potenciar la **función tutorial** y de guía del profesorado: buscar momentos para hablar y trabajar de manera individual. Reforzar sus conductas adecuadas, prestar ayuda en actividades en las que tenga que concentrar la atención. Si es necesario, atenderlos individualmente y guiar los pasos necesarios para su realización.

Supervisar y ayudar a que se supervise:

- Destacar los aspectos importantes de la tarea a realizar para facilitar su comprensión y resolución.
- Plantear el objetivo de la tarea/clase. Que el alumno sepa que se va a hacer y tenga claro que se va a trabajar.
- Fomentar que el propio alumno se haga preguntas a sí mismo, y lo escriba en notas para recordarlo.
- Monitorizar los progresos frecuentemente. El feedback frecuente le permite saber que se espera de él y si está alcanzado sus metas. Algunas preguntas que pueden servir para que ellos mismos aprendan a autoobservarse: ¿sabes lo que acabas de hacer? ¿cómo crees tú que pudieras haber dicho/hecho de forma diferente?
- A la hora de realizar una actividad, es apropiado que el alumno se pregunte a sí mismo: ¿qué tengo que hacer?, ¿de cuántas maneras puedo hacerlo?, ¿cuál es la mejor?, ¿cómo lo hice?

9.- EVALUACIÓN

La evaluación se planteará como un proceso continuado de reflexión, atendiendo a todos los momentos y factores que intervienen:

- ✓ Carácter de nuestras enseñanzas
- ✓ Interés o madurez de los alumnos
- ✓ Aprendizaje de los alumnos
- ✓ Medios disponibles en el centro
- ✓ Práctica docente

Periódicamente se informará y orientará al alumno sobre su propio proceso de evaluación, de esta manera podrá conocerlo y participar de él personalmente.

Básicamente la eficacia de la evaluación se analizará desde dos perspectivas:

- La que corresponde a las capacidades adquiridas por los alumnos a lo largo del proceso, es decir, a la

adquisición de los diferentes resultados de aprendizaje y criterios de evaluación planteados en cada Unidad de trabajo.

- La que corresponde a la propia evaluación de la programación, procurando analizar aspectos que nos proporcionen información sobre su validez y eficacia durante su desarrollo (preparación docente, metodología empleada, actividades que se planteen, técnicas de evaluación utilizadas, etc.)

Los diferentes momentos de la evaluación serán:

- **Evaluación inicial:** En este punto se intentará ubicar y conocer el nivel de dominio y habilidades previas que tienen los alumnos, antes de iniciar un nuevo aprendizaje. Algunas de las técnicas o instrumentos que utilizaremos son los cuestionarios de ideas previas, utilización de técnicas de observación directa e indirecta mediante pruebas, fichas individuales para reflejar los datos obtenidos, etc.

- **Evaluación formativa:** Se realizará durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje de forma continuada, algunas de las técnicas que utilizaremos son la observación sistemática, fichas para registrar datos relacionados con la situación del alumno (dificultades, avances, errores de concepto, etc.), pruebas orales, escritas o prácticas, etc. Mediante esta información podemos localizar errores, analizarlos y establecer los mecanismos oportunos para intentar una mejora constante.

- **Evaluación sumativa:** Aplicaremos esta evaluación al concluir la secuencia de aprendizaje desarrollada, comprobando la eficacia del proceso. Esta evaluación califica y acredita el grado de consecución de los objetivos y el nivel adquirido, también nos da paso a una nueva secuencia de aprendizaje. Algunas de las técnicas que utilizaremos son el análisis y valoración de la información recogida, cuestionarios de autoevaluación (tanto del alumno como del profesor), etc.

Criterios de recuperaciones evaluación ordinaria y extraordinaria

Para la recuperación, tanto en la evaluación ordinaria como en la extraordinaria, el alumnado será evaluado mediante distintas herramientas que permitirán valorar de forma equilibrada los conocimientos teóricos, las destrezas prácticas y la actitud profesional.

Los porcentajes establecidos para cada herramienta se aplicarán sobre la nota final de la recuperación, garantizando una valoración objetiva y ajustada al grado de adquisición de las competencias del módulo.

La **no elaboración o no participación en alguna de las pruebas** "tanto prácticas como escritas" supondrá la calificación de suspenso (0), al considerarse que el alumnado no ha sido evaluado por falta de asistencia o participación en los resultados de aprendizaje correspondientes que tiene que superar.

Herramienta	Descripción de la herramienta	Porcentaje
-------------	-------------------------------	------------

Examen oral o escrito	Prueba teórica que permite comprobar la asimilación de los contenidos conceptuales y la comprensión de los procedimientos trabajados.	25 %
Trabajo de contenido de evaluación (PWP, etc..)	Elaboración de un trabajo o dossier que sintetice los principales contenidos abordados en la evaluación y demuestre la capacidad de reflexión del alumnado.	25 %
Expresión oral de trabajo	Manera de presentación del trabajo y su posterior desarrollo, explicación y lenguaje adecuado	25 %
Observación del desempeño, actitud y responsabilidad	Valoración del cumplimiento de las normas básicas: puntualidad en el examen, entrega de trabajos en tiempo y forma, participación, respeto por el material, actitud adecuada en las prácticas y disposición al aprendizaje.	25 %

Rúbricas de evaluación

Para la evaluación de recuperación, se aplicarán distintos instrumentos según el tipo de prueba. En el caso de la **prueba escrita**, se utilizará la rúbrica del propio examen, considerando la **nota numérica obtenida por el alumnado**. Para las **pruebas de presentación, trabajos en el taller y la valoración de la actitud profesional**, se emplearán las **rúbricas que se han utilizado durante el curso**, que ya están recogidas y añadidas en la programación, garantizando así una evaluación coherente y objetiva de todas las competencias del módulo.

9.1.- MEDIDAS PARA ALUMNOS CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

Siempre estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el artículo 41 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*.

En cualquier caso, los procedimientos de evaluación acordados deben garantizar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales, así como de la competencia general del título.

Para los alumnos que tengan acreditada esta necesidad se adoptarán las siguientes medidas en los procedimientos de evaluación:

- Adaptación del formato de examen en pruebas escritas: aumento de tamaño del texto, hojas separadas, mayor espacio, ... Para alumnos con déficit visual, DEA, TDAH, dislexia y otros.
- Adaptación de tiempos: hasta un 25% para alumnos DEA, TDAH, dislexia
- Uso del ordenador para cumplimentación de pruebas escritas. Al finalizar serán imprimidas y firmadas por el alumno.
- Adaptación de espacios.
- Uso de recursos técnicos para alumnos con déficit auditivo.

9.2.- 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, tales como servicio y atención al cliente, preparación de alimentos y bebidas, técnicas de servicio, etc.

9.3.- 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 alumno 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; retr 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 alumno a desarrollar un sentido crítico. Grabaciones durante las actividades para que analicen 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 al 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.

9.4.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades extra escolares 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 un servicio semanal de restaurante en donde trabajan de forma

transversal todos los módulos y realizan también un servicio semanal de cafetería.

Se realizan talleres, a partir del segundo trimestre, de agricultura ecológica y gastronomía con productos ecológicos.

9.5.- PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y REVISIÓN DE LOS PROCESOS Y 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 C.F.G.B. Estas reuniones tienen una frecuencia semanal y sirven para:

Evaluar el grado de consecución de los objetivos. Evaluar el desarrollo de las programaciones.

Adaptar los contenidos a las necesidades e inquietudes del grupo. Establecer nuevas estrategias metodológicas.

Establecer pautas comunes para la regulación de conflictos.

Analizar el proceso de enseñanza- aprendizaje de cada alumno/ a de forma individual, así como de sus necesidades concretas.

Elaboración de medidas añadidas de atención a la diversidad. Coordinación de todo el profesorado que imparte clase al grupo. Compartir materiales entre los/ as profesores/ as y tutores/ as.

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.

9.6.- CALENDARIO DE EVALUACIONES PARCIALES, FINAL ORDINARIA Y FINAL EXTRAORDINARIA.

EVALUACIÓN 2º CFGB	FECHAS
PRIMERA EVALUACIÓN	Diciembre 2025
SEGUNDA EVALUACIÓN	Febrero 2026
TERCERA EVALUACIÓN	Abril 2026
EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA	Junio 2026
EVALUACIÓN FINAL EXTRAORDINARIA	Junio 2026

ANEXO I - INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

RÚBRICA CLASE TEÓRICA

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
Respeto	Siempre muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	Casi siempre muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	En ocasiones no muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	No suele mostrar respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.
Autonomía	Siempre llega puntual a clase y justifica sus ausencias con toda la antelación posible y se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	Casi siempre llega puntual a clase y justifica sus ausencias con toda la antelación posible y se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	En ocasiones no llega puntual a clase y no justifica sus ausencias con toda la antelación posible. No siempre se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	No suele llegar puntual a clase y no justifica sus ausencias con toda la antelación posible. No se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.
Participación	Siempre respeta el turno de palabra y habla sin elevar el tono. Realiza las tareas en clase y en casa. Colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	Casi siempre respeta el turno de palabra y habla sin elevar el tono. Realiza las tareas en clase y en casa. Colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	En ocasiones no respeta el turno de palabra y habla elevando el tono, no realiza las tareas en clase y en casa, no colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	No suele respetar el turno de palabra y habla elevando el tono, no realiza las tareas en clase y en casa, no colabora con el buen clima de la clase y permiten que otras personas impidan el aprendizaje.

RÚBRICA CUADERNO

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
PRESENTACIÓN	Tiene puestas las fechas/ datos, las tapas están intactas, no presenta tachones, el cuaderno tiene la información del alumno y de la asignatura.	Le faltan algunas fechas, tiene algún que otro tachón, presenta la información del alumno y de la asignatura.	Presenta algunos tachones, le faltan fechas, no hay información ni del alumno ni de la asignatura.	Cuaderno en pésimas condiciones; tiene las tapas dañadas, muchos tachones, sin fechas.
ORDEN	Posee el orden correcto seguido en clase; No tiene huecos en blanco ni hojas con otros contenidos.	Presenta un orden diferente al de los contenidos entregados en clase. No tiene huecos en blanco ni hojas con otros contenidos.	No respeta el orden de los contenidos entregados en clase; presenta algunos huecos en blanco o con otros contenidos.	El cuaderno no posee orden, el cuaderno tiene muchos huecos en blanco, no hay fechas y los ejercicios no están en orden. Presenta hojas con otros contenidos.
ORTOGRAFÍA	No presenta faltas de ortografía, y buena caligrafía.	Apenas tiene faltas de ortografía.	Presenta algunas faltas de ortografía.	Presenta muchísimas faltas de ortografía
CORRECCIÓN	Tiene todos los ejercicios corregidos y dicha corrección se	Tiene casi todos los ejercicios corregidos pero	Solo se aprecia la corrección de algunos ejercicios.	No se aprecia las correcciones de los ejercicios. Muchos de ellos ni

RÚBRICA PRESENTACIONES / EXPOSICIONES

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
CONTENIDO	Expone y contiene la información completa, precisa y profunda. Se demuestra un alto nivel de comprensión del tema.	La información es adecuada y cubre los puntos principales, con algunas áreas poco desarrolladas.	La exposición presenta información básica, pero faltan detalles importantes o precisión en ciertos puntos.	La información es incompleta o inexacta, con errores que afectan la comprensión del tema.
CLARIDAD Y ORGANIZACIÓN	Las ideas se presentan de manera clara y lógica. El orden facilita el seguimiento y comprensión de la exposición.	La exposición es clara en general, aunque algunos puntos podrían organizarse mejor.	La organización es confusa en algunos momentos, lo que dificulta el seguimiento de las ideas principales.	Las ideas se presentan de forma desordenada y confusa, impidiendo una comprensión adecuada del tema.
CONOCIMIENTO DEL TEMA	Muestra un dominio excelente del tema, responde con soltura preguntas y ofrece ejemplos adicionales.	Tiene un buen dominio del tema, aunque puede dudar ante preguntas complejas o no ampliar con ejemplos relevantes.	Demuestra un dominio básico del tema, pero tiene dificultades para responder preguntas o ampliar información.	No demuestra dominio del tema, se equivoca con frecuencia o no puede responder preguntas clave.
RECURSOS UTILIZADOS	Utiliza recursos visuales atractivos, relevantes y bien integrados en la exposición.	Los recursos visuales son adecuados y apoyan la comprensión, aunque podrían mejorar en relevancia o claridad.	Los recursos visuales son limitados o poco relevantes, aportan poco a la comprensión del tema.	No utiliza recursos visuales o los utilizados no son útiles ni relevantes para la exposición.
EXPRESIÓN ORAL	Habla con confianza, fluidez y buen control del volumen y el ritmo. Mantiene el interés de la audiencia.	Habla de forma clara, aunque con algunos errores en el ritmo, volumen o entonación.	El ritmo o volumen no son adecuados, lo que afecta la comprensión. Puede parecer poco seguro o perder la atención.	Habla de manera poco clara, con volumen o ritmo inadecuado. No mantiene el interés o la comprensión de la audiencia.