
PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
PREPARACIÓN Y MONTAJE PARA
COLECTIVIDADES Y CATERING

CÓDIGO (3039)

CICLO FORMATIVO: COCINA Y RESTAURACIÓN



ÍNDICE

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

1. IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

Título	Técnico Básico en Cocina y Restauración
Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Módulo Profesional	Preparación y Montaje para Colectividades y Catering (Código 3039)
Título	Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo,
Currículo	Decreto 107/2014, de 11 de septiembre (B.O.C.M)
Duración	120 horas
Especialidad del profesorado	Cocina y Restauración
Unidad de competencia asociada	UCO255_ 1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. UCO256_ 1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. UCO257_ 1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UCO258_ 1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. UC1090_ 1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering. UC0546_ 1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas. UC1329_ 1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolizada al cliente.

2. OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO

Se corresponden con los objetivos marcados en el citado RD.

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico-sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico

y las manifestaciones culturales y artísticas.

p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.

q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.

r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.

s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.

t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.

u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.

v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.

w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.

x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.

y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.

z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO

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

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

- La preparación de materiales, equipos y productos envasados necesarios en el montaje de los servicios de catering.
- La recepción de mercancías procedentes de servicios de catering para su clasificación, control y posterior higienizado.
- Las operaciones de lavado de materiales y equipos.
- La ubicación y disposición idónea de los equipos y materiales en sus lugares de almacenamiento.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y SU PONDERACIÓN EN EL MÓDULO		
		%
RA1	Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.	25%
RA2	Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.	25%
RA3	Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.	25%
RA4	Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.	25%
		100%

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
RA 1. (25 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.	10 %
	b) Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.	10 %
	c) Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.	10 %
	d) Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.	10 %
	e) Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.	10 %
	f) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.	10 %
	g) Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.	10 %
	h) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo con normas y/o protocolos de actuación establecidos.	10 %
	i) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.	10 %
	j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.	10 %
RA 2. (25 % del módulo)	a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering	12,5 %

que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	b) Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.	12,5 %
	c) Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.	12,5 %
	d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.	12,5 %
	e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.	12,5 %
	f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.	12,5 %
	g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.	12,5 %
	h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.	12,5 %
RA 3. (25 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.	10 %
	b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.	10 %
	c) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.	10 %
	d) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.	10 %
	e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.	10 %
	f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.	10 %
	g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.	10 %
	h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.	10 %
	i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.	10 %
	j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.	10 %
RA 4. (25 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.	10 %
	b) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	10 %

todos los CE del RE)	c) Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.	10 %
	d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.	10 %
	e) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.	10 %
	f) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	10 %
	g) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	10 %
	h) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	10 %
Unidad didáctica	% de las horas	Evaluación
UD 1. Acopio de materiales para servicios de catering	35 %	1ª evaluación
UD 2. Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering	20 %	2ª evaluación
UD 3. Limpieza de materiales y equipos	15 %	
UD 4. Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria	30 %	3ª evaluación

6. CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

Unidad didáctica 1. Acopio de materiales para servicios de catering	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.	– Áreas de montaje en establecimientos de catering. – Material y equipamientos para los servicios de catering. – Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico. – Preparación de montajes. – Ordenes de servicio. – Procesos de aprovisionamiento interno. – Preparación y disposición de las cargas. – Control documental. – Legislación higiénico-sanitaria.

Unidad didáctica 2. Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.	– Recepción de equipos y materiales. – Zonas de descarga – Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas. – Controles documentales y administrativos. – Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.

Unidad didáctica 3. Limpieza de materiales y equipos	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.	– Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado. – Productos de limpieza para el lavado de materiales. – Operaciones de lavado. – Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones. – Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material. – Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes. – Normas de prevención de riesgos laborales.

Unidad didáctica 4. Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.	– Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos. – Herramientas en la gestión ambiental. Normas ISO. – Medidas de prevención y protección medioambiental. – Ahorro hídrico y energético. – Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos. – Limpieza y desinfección. – Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas. – Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas. – Normativa general de higiene aplicable a la actividad. – Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

7. UNIDADES DIDÁCTICAS

UD1. Acopio de materiales para servicios de catering RA 1 (100%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. – Áreas de montaje en establecimientos de catering. – Material y equipamientos para los servicios de catering. – Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico. – Preparación de montajes. – Procesos de aprovisionamiento interno. – Preparación y disposición de las cargas. – Control documental. – Legislación higiénico-sanitaria. Actividades procedimentales: Repaso y visita a las diferentes instalaciones del centro. (restaurante escuela y cafetería escuela) Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.	Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Elaboración de organigrama y organización de un catering. Corrección de problemas de parámetro en los diferentes modelos de catering aplicaciones en el sector de la hostelería. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario / cuaderno con una batería de preguntas sobre los contenidos.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

Criterios de evaluación a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva. b) Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas. c) Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering. d) Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales. e) Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una. f) Se han interpretado correctamente las órdenes o instrucciones recibidas. g) Se han ejecutado aprovisionamiento interno en tiempo y forma. h) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo con normas y/o protocolos de actuación establecidos. i) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes. j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.	Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo - 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

		RA1 Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.
Procedimientos		Criterios de evaluación:
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.

Prueba escrita / Cuaderno	10 %	b)	Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.
Práctica en aula taller	10 %	e)	Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	f)	Se han interpretado correctamente las órdenes o instrucciones recibidas.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	g)	Se han ejecutado aprovisionamiento interno en tiempo y forma.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	h)	Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo con normas y/o protocolos de actuación establecidos.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	i)	Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	j)	Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

UD2. Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering RA 2 (100%)			
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
▪ Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. – Recepción de equipos y materiales. – Zonas de descarga – Identificación de equipos, materiales y productos. – Controles documentales y administrativos. – Identificación de documentos. ▪ Actividades procedimentales: Puesta en práctica de los conocimientos teóricos en restaurante escuela y cafetería escuela. ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Valoración de la participación del alumnado, en las actividades teórico- prácticas producidas. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario / cuaderno con una batería de preguntas sobre los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering b) Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga. c) Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución. d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros. e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente. f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma. g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación. h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.		Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo - 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 Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	12,5 %	a)	Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering
Práctica en aula taller	12,5 %	b)	Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.
Práctica en aula taller	12,5 %	c)	Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de

			descarga para su posterior control y distribución.
Prueba escrita / Cuaderno	12,5 %	d)	Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.
Práctica en aula taller	12,5 %	e)	Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.
Práctica en aula taller	12,5 %	f)	Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.
Práctica en aula taller	12,5 %	g)	Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.
Práctica en aula taller	12,5 %	h)	Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

UD3. Limpieza de materiales y equipos RA 3 (100%)			
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. – Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado. – Productos de limpieza para el lavado de materiales. – Operaciones de lavado. – Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones. – Lavado del material. – Disposición y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes. – Normas de prevención de riesgos laborales. Actividades procedimentales: Puesta en práctica de los conocimientos teóricos en restaurante escuela y cafetería escuela. Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Valoración de la participación del alumnado, en las actividades teórico- prácticas producidas. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario / cuaderno con una batería de preguntas sobre los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales. b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado. c) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación. d) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos. e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma. f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación. g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas. h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento. i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas. j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.		Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo - 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			
		RA3 Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.
Práctica en aula taller	10 %	b)	Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.

Práctica en aula taller	10 %	c)	Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.
Práctica en aula taller	10 %	e)	Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.
Práctica en aula taller	10 %	f)	Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.
Práctica en aula taller	10 %	g)	Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.
Práctica en aula taller	10 %	h)	Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	i)	Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.
Práctica en aula taller	10 %	j)	Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

UD4. Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria RA 4 (100%)	
ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
▪ Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. – Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos. – Medidas de prevención y protección medioambiental. – Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos. – Limpieza y desinfección. – Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección. – Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas. – Normativa general de higiene aplicable a la actividad. – Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH). ▪ Actividades procedimentales: Puesta en práctica de los conocimientos teóricos en restaurante escuela y cafetería escuela. ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.	Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Valoración de la participación del alumnado, en las actividades teórico- prácticas producidas. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario / cuaderno con una batería de preguntas sobre los contenidos.
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	

Criterios de evaluación a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. b) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. c) Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental. d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos. e) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección. f) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos. g) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación. h) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.			Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo - 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 Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.		
Procedimientos			Criterios de evaluación:		
Prueba escrita / Cuaderno	12,5 %	a)	Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.		
Práctica en aula taller	12,5 %	b)	Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.		
Práctica en aula taller	12,5 %	c)	Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.		
Prueba escrita / Cuaderno	12,5 %	d)	Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.		
Práctica en aula taller	12,5 %	e)	Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.		
Práctica en aula taller	12,5 %	f)	Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.		
Práctica en aula taller	12,5 %	g)	Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.		
Práctica en aula taller	12,5 %	h)	Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.		

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 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.

- La entrega de los controles, cuadernos o exámenes (en caso de que se entreguen el alumno/a se hará responsable del documento), una vez entregado y revaluados no podrá hacerse reclamaciones sobre la nota.
- Las notas sobre los contenidos trabajados, como los cuadernos, controles, trabajos de presentación o cualquier otra actividad que el alumnado entregue, se tendrá de hacer una devolución al alumnado de su nota y los puntos a mejora antes de 15 lectivos, y antes de los exámenes finales el alumnado tendrá que conocer todas sus notas de los diferentes trabajos, etc...

8. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

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. Se 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 alumnado adquiera una visión lógica y adecuada de los procesos inherentes a al preparación y montaje de materiales y catering.
- Fomentar la autonomía y responsabilidad del alumnado.
- Tratará de motivar al alumnado.
- Permitirá relacionar los contenidos teóricos con la práctica.
- Favorecerá el trabajo en equipo.
- Fomentará el hábito de lectura.
- Intentará mejorar la ortografía.
- Se incluirán las metodologías como ABP (aprendizaje basado en proyectos) "Bitácora"

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 estas 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 teórico – práctico para la realización de trabajos que sirvan como base o iniciación al módulo profesional. Asimismo, se propondrá la lectura de un libro, ayudando al fomento de la lectura y a la mejora de la ortografía.

El fomento de las nuevas tecnologías aplicadas a este módulo lo realizaremos a través de varios sistemas:

- Mediante la utilización, por parte del profesor, de presentaciones en PowerPoint de contenidos 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, Excel, PowerPoint, Canva, etc...
- Búsqueda en Internet de noticias e información relacionada con la materia, facilitándoles las direcciones de páginas que puedan serles de utilidad.

Es necesario, no sólo evaluar al alumnado, sino también evaluar la propia actuación, reflexionando sobre la adecuación de las propuestas de trabajo a los ritmos del alumnado, a los intereses, niveles y motivaciones. Asimismo, la reflexión sobre el clima de clase, los intercambios comunicativos, la colaboración entre alumnos y alumnas, la organización de los materiales.

La valoración de estos aspectos ha de permitir mejor conocer las condiciones en que se está desarrollando la práctica educativa, aquellos aspectos que han favorecido el aprendizaje y aquellos otros que serían necesarios

modificar y que suponen incorporar cambios en la intervención.

Esta evaluación se realizará, además de la observación que se pueda hacer, con la herramienta de una rúbrica del trabajo en aula.

ORGANIZACIÓN DE LOS DESDOBLES Y APOYOS

Para este módulo profesional no se contemplan apoyos ni desdobles.

ESPACIOS, MATERIALES, TEXTOS Y RECURSOS

Los materiales y recursos que pueden ser de utilidad para impartir esta unidad son:

- Libros de consulta, pizarra, apuntes facilitados por el profesor, diccionarios...
- Recursos TIC: vídeo, películas, ordenador, Internet páginas web de carácter didáctico, proyector, pantalla.
- Documentos de consulta: revistas especializadas, artículos de prensa, bibliografía del profesor.

El espacio utilizado para este módulo será es el aula taller de sala, taller de cafetería y el aula teórica para desarrollo de los contenidos teórico - prácticos.

Entre la bibliografía de consulta y/o profundización para este módulo profesional se recomienda:

- J, González Martínez. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering 2.ª ed. 2023

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

Las medidas de atención a la diversidad para alumnos ACNEAE estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el Decreto 63/2019, de 16 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la ordenación y organización de la formación profesional en la Comunidad de Madrid establece en su artículo 8.4, en relación con el currículo:

1. Las medidas metodológicas irán encaminadas a facilitar que el alumnado pueda alcanzar las citadas competencias y podrán incluir, dentro de las posibilidades organizativas del centro, las siguientes:
 - a) Utilización de medios técnicos e informáticos para facilitar el desarrollo de las actividades formativas en casos de dificultad en la motricidad fina o déficit visual.
 - b) Utilización de los recursos técnicos para los casos de déficit auditivo.
 - c) Adaptación de los accesos, espacios y mobiliario en los casos de presentar dificultades de movilidad.

d) Otras medidas que permitan la realización de las actividades formativas y que a juicio del equipo docente resulten de aplicación.

2. Estas medidas en ningún caso impedirán la adquisición de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales que capacitan para la obtención del título de formación profesional o, en su caso, acreditación académica.

Se ajustarán al alumnado, modificando esta programación inicial al concretar las medidas que se adoptarán con cada alumno ACNEAE matriculado.

Desde la Programación se responde a la diversidad de capacidades, intereses, motivaciones y estilos particulares de aprender del alumnado adoptando las siguientes medidas (que en ningún caso supondrán la realización de adaptaciones curriculares significativas):

- Dirigidas al respeto por la diversidad de opiniones, creencias y manifestaciones sociales, culturales, técnicas y artísticas, que se concretan en los contenidos y se desarrollarán a través de las propuestas de actividad.
- Dirigidas a la detección de las necesidades de aprendizaje. En este sentido las técnicas de evaluación inicial determinarán el nivel del alumno al comenzar el módulo y nos permitirá conocer los distintos niveles entre el alumnado, y por tanto podremos actuar reforzando o ampliando en cada caso concreto, así como la adaptación de las actividades propuestas en función de las necesidades.
- Se recoge una gran variedad de actividades, de modo que puedan responder a las aptitudes individuales (elaboración de esquemas, resolución de casos prácticos, realización de trabajos en grupo e individuales, pruebas de desarrollo, cuestionarios, análisis de caos, entre otras).
- Seguimiento del progreso del estudiante de un modo continuado para detectar las dificultades antes de que surjan problemas.
- Motivadoras. Las distintas técnicas de motivación ayudan al alumnado a ir asumiendo más responsabilidades en su aprendizaje y comportamiento. Comunicarles qué se espera de ellos, animarlos a la autodisciplina y cooperación.
- La observación de cada estudiante permitirá recoger tanto los progresos como las posibles dificultades.
- Cooperar con los servicios de apoyo y los recursos humanos para planificar las tareas que salen al paso de las necesidades del alumnado.

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 teórico – práctico para la realización de trabajos que sirvan como base o iniciación al módulo

profesional. Asimismo, se propondrá la lectura de un libro, ayudando al fomento de la lectura y a la mejora de la ortografía.

El fomento de las nuevas tecnologías aplicadas a este módulo lo realizaremos a través de varios sistemas:

- Mediante la utilización, por parte del profesor, de presentaciones en PowerPoint de contenidos 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, PowerPoint, Canva o Genially.
- Búsqueda en Internet de noticias e información relacionada con la materia, facilitándoles las direcciones de páginas que puedan serles de utilidad.

9. EVALUACIÓN

CARACTERÍSTICAS DE LA EVALUACIÓN

Según lo dispuesto en el artículo 30 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*, se establece, con carácter general, lo siguiente:

- La evaluación de los alumnos será CRITERIAL: se realizará según los criterios de evaluación establecidos para los resultados de aprendizaje (RA) del módulo.
- La evaluación será de carácter teórico-práctica
- Los alumnos disponen de dos convocatorias por curso: ordinaria y extraordinaria.

La evaluación durante el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la evaluación continua durante dos evaluaciones que conducirán a la calificación final del módulo en convocatoria ordinaria.

Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. Dadas las horas asignadas al módulo, a los alumnos que superen 25 faltas de asistencia (25% de horas del módulo), en aplicación de lo dispuesto en el Plan de Convivencia del centro, no se les podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como "No evaluado" (NE) en la evaluación parcial y posteriores a la pérdida de la evaluación continua. Aquellos resultados de aprendizaje que hubiera superado y aquellos trabajos realizados antes de la pérdida de la evaluación continua, le serán tenidos en cuenta.

El alumnado que se encuentre en esta situación será evaluado y calificado en las sesiones finales de evaluación ordinaria a partir de los resultados que obtenga en los procedimientos de evaluación.

Cuando el alumnado no supere alguno de los RA se le entregará un informe que oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.

El alumnado que no superen el módulo en la convocatoria ordinaria deberá presentarse a la convocatoria extraordinaria.

Cuando el alumnado no supere el módulo, se le entregará un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.

EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN CONTINUA Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los procedimientos de evaluación y los instrumentos de calificación que van a utilizarse a lo largo curso son:

- | | |
|--------------------------------------|-----------------|
| - Prueba teórica | Escala numérica |
| - Prueba práctica | Rúbrica |
| - Clase en el aula | Rúbrica |
| - Cuaderno de trabajo | Rúbrica |
| - Trabajo en grupo / presentación... | Rúbrica |

En cada Unidad Didáctica se incluyen los criterios de calificación para cada RA.

En cada Unidad Didáctica se definen los procedimientos de evaluación y los instrumentos de calificación para la evaluación de los RA, según los criterios de evaluación que comprenden.

Los instrumentos utilizados (ej, rúbricas de aula taller) incluirán los **criterios de calificación** acordados en el departamento según consta en la programación y que se darán a conocer al alumnado al comienzo de cada curso y los tendrán disponibles en diferentes plataformas.

EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCESO DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN EN LA EVALUACIÓN ORDINARIA

Se realizarán tres evaluaciones parciales.

Calificación de cada evaluación: La calificación de cada evaluación será, la calculada según los RA y CE trabajados en cada evaluación.

Es decir, según los porcentajes:

- RA1: 25%
- RA2: 25%
- RA3: 25%
- RA4: 25%

Con la parte proporcional de los CE trabajados de cada RA en cada evaluación.

Para superar una evaluación todos los RA incluidos en la misma deben estar superados. Debido a esto, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación en la evaluación será 4. El alumnado deberá superar el o los RA no superados.

El alumnado que suspendan una evaluación y a aquellos con necesidad de apoyo educativo se les proporcionará un informe que les oriente sobre la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo y profesional.

RECUPERACIONES:

Para aquellos estudiantes que deban recuperar algún RA **no superado** durante el curso, **se realizará una prueba de recuperación** en cada **evaluación**. Si no consiguieran alcanzar los RA en estas recuperaciones, deberán ser evaluados nuevamente de esos RA pendientes en las pruebas de la convocatoria final ordinaria (mes de marzo).

El alumnado que no supere las pruebas de la convocatoria final ordinaria accederá a la convocatoria extraordinaria (mes de junio) únicamente con aquellos RA no superados.

Las pruebas de recuperación se calificarán de 0-10. La calificación obtenida en la recuperación/prueba final para cada RA sustituirá a la anterior obtenida en ese RA y será tomada en cuenta para el cálculo de la nota final.

Los procedimientos que se aplicarán en la evaluación extraordinaria serán los mismos que se utilizaron en la evaluación ordinaria. Para este alumnado, habrá disponibles actividades de refuerzo y se les facilitará la atención, para resolver aquellas cuestiones que no hayan quedado claras en el aula.

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 %
Examen o práctica en taller	Evaluación práctica en taller para verificar la adquisición de destrezas técnicas y la correcta aplicación de los procesos.	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.

CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO:

Para superar el módulo: todos los resultados de aprendizaje deben estar superados.

Para el alumnado con todos los resultados de aprendizaje superados: La calificación final será la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en los resultados de aprendizaje, de acuerdo con los criterios de evaluación, trabajados durante todo el curso, concretados en las **unidades didácticas**:

- **RA1: 25%**
- **RA2: 25%**
- **RA3: 25%**
- **RA4: 25%**

Se realizará un redondeo matemático para obtener la calificación final de 1-10 puntos.

EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS A LOS QUE NO SE PUEDE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA (pérdida del derecho a la evaluación continua)

En este punto se rige por las Normas de organización, funcionamiento y convivencia del centro indicadas.

Para el cómputo de horas de inasistencia, se tendrán en cuenta tanto **las faltas injustificadas como las justificadas**, puesto que la pérdida del derecho a la evaluación continua se establece ante la dificultad que supone para el profesorado la evaluación cuando se produce una ausencia del alumno/a en las actividades formativas que impida determinar si este ha alcanzado o no los resultados de aprendizaje.

No obstante, aunque esto ocurriera, el alumnado sigue manteniendo la obligación de asistir a todas las actividades del módulo.

El alumnado que pierdan el derecho a la evaluación continua deberá realizar las pruebas finales en la evaluación ordinaria con aquellos RA que no hayan sido superados antes de perder el derecho a

evaluación continua y los no evaluados por haber perdido el derecho a esta evaluación.

Como el resto del alumnado, deberán superar todos los RA para poder superar el módulo.

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*.

El equipo docente, coordinado por el profesor tutor y con el asesoramiento, en su caso, de los profesionales de la orientación educativa, determinará para los alumnos con NEAE el tipo de medidas en los procedimientos de evaluación, durante el primer mes de clase o en el momento en el que el alumno acredite documentalmente la existencia de necesidades específicas. 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 alumnado con déficit auditivo.
- Otras, según características de alumnado (especificar sin dar nunca nombres)
-

La concreción para cada alumno quedará reflejada en las sesiones de evaluación, donde se realizará la valoración individualizada de las medidas adoptadas para cada alumno/a y, tras cada evaluación, se le facilitará una información que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo y profesional.

CALENDARIO DE EVALUACIONES PARCIALES, FINAL ORDINARIA Y FINAL EXTRAORDINARIA.

EVALUACIÓN 1º y 2 CFGB	FECHAS
PRIMERA EVALUACIÓN	Diciembre 2025

SEGUNDA EVALUACIÓN	Febrero 2026
TERCERA EVALUACIÓN	Abril 2026
EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA	Junio 2026
EVALUACIÓN FINAL EXTRAORDINARIA	Junio 2026

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 permiten que otras personas	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	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.	personas impidan el aprendizaje.	impidan el aprendizaje.
--	--	-------------------------	----------------------------------	-------------------------

ANEXO: instrumentos de calificación.

RÚBRICA CLASE TEÓRICA

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 aprecia perfectamente.	Tiene casi todos los ejercicios corregidos pero apenas se aprecia la corrección.	Solo se aprecia la corrección de algunos ejercicios.	No se aprecia las correcciones de los ejercicios. Muchos de ellos ni siquiera están corregidos.
TAREAS Y ACTIVIDADES	Presenta todas las actividades y todos los apuntes.	Tiene casi todas las actividades y tareas hechas y tiene todos los apuntes bien copiados.	Le faltan algunas actividades y algunos apuntes dados en clase.	Le faltan muchísimas de las actividades hechas en clase o en casa. Los apuntes dados en clase están a medio copiar.

RÚBRICA TALLER PRÁCTICO

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
Conocimientos Técnicos	Demuestra un dominio completo de técnicas culinarias y de servicio. Aplica correctamente conceptos avanzados.	Maneja bien las técnicas culinarias y de servicio con pocos errores. Comprende los conceptos principales.	Aplica las técnicas básicas pero necesita apoyo constante. Conceptos incompletos o confusos.	Demuestra poca habilidad técnica. Los errores son frecuentes y requiere asistencia constante.
Actitud Profesional	Siempre demuestra responsabilidad, puntualidad y una actitud proactiva. Excelente trato con clientes y colegas.	Generalmente es puntual y responsable. Buen trato con los demás y se muestra interesado en mejorar.	Actitud aceptable, pero podría mejorar en puntualidad o responsabilidad. A veces necesita ser dirigido.	Frecuentemente muestra falta de responsabilidad, baja motivación o conflictos.
Trabajo en Equipo	Trabaja de manera cooperativa, apoyando a sus compañeros y mostrando liderazgo cuando es necesario.	Trabaja bien en equipo, contribuye de manera efectiva y colabora adecuadamente con los demás.	Colabora cuando se le pide, pero no toma mucha iniciativa. Puede mejorar su comunicación.	No colabora adecuadamente o genera conflictos dentro del equipo de trabajo.
Cumplimiento de Normas de Seguridad e Higiene	Sigue las normas de seguridad e higiene a la perfección, de la uniformidad y manteniendo el área limpia.	Sigue las normas de higiene y seguridad correctamente, con pequeños errores sin consecuencias graves.	Necesita recordatorios para seguir algunas normas de seguridad e higiene. A veces se descuida.	No sigue adecuadamente las normas de seguridad e higiene, poniendo en riesgo el área de trabajo o a otros.

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 utilice 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.