
PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA
2ºCFGB COCINA Y RESTAURACIÓN
(Código 3035)

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	Procesos básicos de producción culinaria. (Código 3035)
Título	RD. 127/2014 de 28 de febrero
Currículo	EDC/1030/2014, de 11 de junio (B.O.C.M 15 / 09 / 2014)
Duración	170 horas
Especialidad del profesorado	Técnico en cocina
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
- 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) 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

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) 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.

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

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 Procesos básicos de producción culinaria

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- c) Ejecutar los procesos básicos de Preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo con la definición de los productos y protocolos establecidos
- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo con las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Ejecutar las operaciones de pre-servicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo con la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y

sociales.

n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.

ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.

o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.

p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.

q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.

r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.

s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas

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

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

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.»

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y SU PONDERACIÓN EN EL MÓDULO		
		%
RA1	Ejecución de técnicas elementales de cocción	20
RA2	Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	20
RA3	Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:	10
RA4	Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos	10
RA5	Realización de acabados y presentaciones sencillos:	15
RA6	Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina	25
		100%

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA1 Ejecución de técnicas elementales de cocción:	20%
a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	5%
b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	25
c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	25
d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción	10%
e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	10%
f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	10%
g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos	5%
h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	5%

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.	5%
--	----

RA2 Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	20%
a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	20%
b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	15%
c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	25%
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	15%
e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	10%
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.	25%

RA3.. Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:	20%
a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	5%
b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	5%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	10%
d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	5%
e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10%
f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	20%
g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.	20%
h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades	20%
i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	10%
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.	5%

RA4. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos	10%
a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.	25
b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan	15
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	15

d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.	15
e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior	20%
f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	25%
g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	25%

RA5. Realización de acabados y presentaciones sencillos:	15%
a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.	20
b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos	20
c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos	20
d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos	20
e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales	10

RA6.. Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina	15%
a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	15
b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos	15
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio	15
d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.	15
e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos	10
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.	10
g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas	10
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.	10

Asistencia mínima y repercusión en la evaluación de la formación práctica .

Dado el carácter procedimental y eminentemente práctico.

Imprescindible la asistencia regular al aula-taller para garantizar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales asociadas al título.

De acuerdo con la normativa la evaluación tendrá carácter continuo y formativo, siendo condición necesaria para su aplicación, en régimen presencial la asistencia del alumnado a las actividades formativas programadas.

1. Umbral mínimo de asistencia para disponer de evidencias prácticas

1. Con el fin de garantizar una evaluación continua objetiva en módulos de taller, el alumnado deberá asistir, al menos, al 80% de las sesiones prácticas programadas en cada trimestre.

2. Además del porcentaje de asistencia, el profesorado considerará imprescindible que el alumno/a disponga de un número suficiente de evidencias prácticas evaluables (elaboraciones, técnicas, procesos, registros, observaciones con rúbrica, listas de control, etc.) que permitan verificar la consecución de los resultados de

aprendizaje y criterios de evaluación.

Este umbral del 80% se establece como criterio pedagógico de evidencias propio del módulo. Es compatible con el procedimiento formal de pérdida del derecho a la evaluación continua cuando se superen las faltas máximas fijadas en el plan de convivencia del centro

2. Consecuencias de no alcanzar el mínimo de asistencia o no aportar evidencias suficientes. Si un alumno/a no alcanza el 80% de asistencia práctica en el trimestre, o bien no genera evidencias prácticas suficientes:

En la evaluación parcial del trimestre podrá figurar como No Superado o No Evaluado (NE), en función de la casuística, por insuficiencia de No Evaluado (NE), en función de la casuística, por insuficiencia de evidencias objetivas para comprobar la adquisición de los resultados de aprendizaje prácticos.

Este criterio no sanciona la falta de asistencia, sino la imposibilidad de verificación de aprendizajes en un módulo profesionalizante de aula-taller.

Asimismo, cuando proceda por acumulación de faltas conforme al plan de convivencia, podrá aplicarse la pérdida del derecho a la evaluación continua, lo que implica que el alumno no será evaluado en las sesiones parciales y será calificado con "NE" en el/los módulo/s afectado/s.

3. Plan de recuperación del trimestre

El alumnado que no haya podido ser evaluado favorablemente por insuficiente asistencia práctica o por falta de evidencias realizará un plan específico de recuperación, que podrá incluir:

Sesiones prácticas de refuerzo/recuperación (según disponibilidad organizativa del centro).

Ejecución y evaluación práctica de las tareas/elaboraciones/técnicas vinculadas a los resultados de aprendizaje no acreditados, con los instrumentos establecidos (rúbricas, listas de control, etc.).

Actividades complementarias únicamente cuando lo determine el profesorado para reforzar los contenidos teóricos asociados a la práctica.

La recuperación se considerará superada cuando el alumno/a demuestre de manera objetiva, preferentemente mediante desempeño práctico, la consecución de los criterios esenciales del trimestre.

CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

Unidad temática	% de las horas	Evaluación
UT1. Ejecución de técnicas elementales de cocción	20%	1ª Ev
UT2. Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	20% (10%-10%)	

UT3. Preparación de elaboraciones culinarias sencillas	20% (10%-10%)	
UT4. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos	20%	2ª Ev
UT5. Realización de acabados y presentaciones sencillos	20%	
UT6 Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina	20%	
UT7 Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina	40%	3ª Ev

Unidad didáctica 1. Técnicas de cocinado	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA1 Ejecución de técnicas elementales de cocción.	1.- Ejecución de técnicas elementales de cocción • Terminología profesional. • Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. • Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. • Medidas de prevención de riesgos laborales.

Unidad didáctica 2. Elaboraciones Básicas	
Unidad didáctica 3. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 2 Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:	2.- Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: • Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones. • Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas. • Normativa higiénico-sanitaria.
RA 3 Preparación de elaboraciones culinarias sencillas	3.- Preparación de elaboraciones culinarias sencillas • Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, entre otros. Descripción. Interpretación de la información contenida. • Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.

	• Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
--	---

Unidad didáctica 4. Elaboraciones Culinarias Sencillas	
Unidad didáctica 5. Postres Básicos	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 3 Preparación de elaboraciones culinarias sencillas	3.- Preparación de elaboraciones culinarias sencillas • Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, entre otros. Descripción. Interpretación de la información contenida. • Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración. Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características .
RA 4 Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos	4.- Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos • Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones. • Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones. • Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones. • Normativa higiénico-sanitaria .

Unidad didáctica 6. Presentación	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 5 Realización de acabados y presentaciones sencillos	6.- Realización de acabados y presentaciones sencillos: • Normas de decoración y presentación. • Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados. • Normativa higiénico-sanitaria

Unidad didáctica 7.	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA 6 Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina:	7.-: Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina

	• El servicio en cocina. • Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place. • Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio. • Tareas de finalización del servicio. • Normativa higiénico-sanitaria • Medidas de prevención de riesgos laborales
--	--

7.- UNIDADES DIDÁCTICAS

Unidad didáctica 1. Técnicas de cocinado. 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. Descripción y caracterización. ▪ Actividades procedimentales: - Taller de cocina - Realización de las distintas técnicas de cocinado ▪ 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 ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción. c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros. d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción. e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica. f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos. h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y 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 - Prueba practica en el taller de cocina Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - cala numérica para prueba escrita.
---	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA1 Técnicas de cocinado	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Práctica en aula taller	20 %	a)	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
Práctica en aula taller	10 %	b)	b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
Práctica en aula taller	10 %	c)	c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
Prueba escrita / Cuaderno	5 %	d)	d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción
Práctica en aula taller	20 %	e)	e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
Práctica en aula taller	10 %	f)	f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
Práctica en aula taller	5 %	g)	g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos
Práctica en el aula taller	5%	h)	h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
Práctica en el aula taller	5%	i)	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.

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 RA2 a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental Criterios de evaluación RA3) Se ha interpretado correctamente la información necesaria. b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso. g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar. h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso	Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita - Trabajo en el taller de cocina 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. - Rubrica de la practica en el taller de cocina

posterior. i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.	
---	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA2 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. RA3 Elaboraciones culinarias sencillas	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Práctica en aula taller	20 %	a)	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
Práctica en aula taller	10 %	b)	b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
		c)	c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
Práctica en aula taller	10 %	d)	d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos
		e)	e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior
Prueba escrita	20 %	f)	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental

Unidad didáctica 3. Elaboraciones Culinarias Sencillas. 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. - 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 RA4 a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria. b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso. g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar. h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral. Criterios de evaluación RA5 a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones. b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.		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 - Rúbrica numérica para prueba práctica taller - Escala numérica para prueba escrita.	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA4 Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos RA5 Elaboración de guarniciones Realización de acabados y presentaciones sencillas	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Práctica en aula taller	20 %	a)	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

		b)	b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
Práctica en aula taller	10 %	c)	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
		d)	d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
Práctica en aula taller	10 %	e)	e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
		f)	f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso
Prueba escrita	20 %	g)	g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
		h)	h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
Práctica en aula taller	20 %	i)	i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos
		j)	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.

Unidad didáctica 4.Postres básicos 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 Del taller de cocina. Descripción y caracterización. 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 ha interpretado correctamente la información necesaria. b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso. g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar. h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.		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			
		RA3.Preparación de elaboraciones culinarias sencillas	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Práctica en aula taller	20 %	a) b)	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria. b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
Práctica en aula taller	10 %	b) d)	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos
Práctica en aula taller	15 %	f)	. f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
Prueba escrita / Cuaderno	20 %	e)	e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
Práctica en aula taller	20 %	g) h)	g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
Práctica en aula taller y aula	15 %	i) j)	i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.

--	--	--	--

Unidad didáctica 5 presentación. RA5 RA 6	
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 RA5 a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración. b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos. c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales. RA6 a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características. b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio. d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio. e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada	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.

ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.			
f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.			
g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.			
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.			
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA5 Realización de acabados y presentaciones sencillas RA6 Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos del servicio de cocina	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Práctica en aula taller	20 %	a)	a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características. g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral
Práctica en aula taller	10 %	b)	b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos
Práctica en aula taller	10 %	c)	
Prueba escrita / Cuaderno	20 %	c) d)	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio. d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio
Práctica en aula taller	20 %	e) f)	e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria
Práctica en aula taller	10 %	g) h)	g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral

CONSIDERACIONES SOBRE LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Asistencia mínima y repercusión en la evaluación de la formación práctica (Comunidad de Madrid)

Dado el carácter procedimental y eminentemente práctico de los módulos profesionales, resulta imprescindible la asistencia regular al **aula-taller** para garantizar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales asociadas al título.

De acuerdo con la normativa de la Comunidad de Madrid, la evaluación tendrá carácter **continuo y formativo**, siendo condición necesaria para su aplicación en régimen presencial la **asistencia del alumnado a las actividades formativas programadas**. ([Boletín Comunidad Madrid](#))

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.

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 periodos 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.

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.

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.

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 DESAROLLO DE LA EXPRESION 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	FECHAS
PRIMERA EVALUACIÓN	2,3 diciembre
SEGUNDA EVALUACIÓN	17 febrero
TERCERA EVALUACIÓN	14 abril
EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA	4 y 5 junio
EVALUACIÓN FINAL EXTRAORDINARIA	15,16, 17 junio

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 permiten 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

	otras personas impidan el aprendizaje.			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	Los recursos visuales son limitados o poco relevantes, aportan poco a la comprensión del	No utiliza recursos visuales o los utilizados no son útiles ni relevantes para la exposición.

		claridad.	tema.	
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.